

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 21.02.2022 12:28:24

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

Утверждаю

Директор

Лесняк Е.Н.

31.08.2021



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация "Академический колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

Социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

### 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июля	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31			
I																																																							
II																																																							
III																																																							
IV																																																							

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

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка	Проведение				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.						
I	39	5/6	16	2/3	23	1/6	1	1/6	5	6	4	4	5	5							11	52		
II	30		16		14	2	1	1	4	4	4	4	5	5							11	52		
III	29		16		13	2	1	1	4	4	4	4	7	7							10	52		
IV	19		11	2/3	7	1	1/3	2/3	3	3	3	3	8	2	6	4	4	4	4	2	2	43		
<b>Всего</b>	<b>117</b>	<b>5/6</b>	<b>60</b>	<b>1/3</b>	<b>57</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>			















## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
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.
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.
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.
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.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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.
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.
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.
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.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
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.
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.
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.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 1.1. (ппКРС)	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. (ппКРС)	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3. (ппКРС)	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. (ппКРС)	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1. (ппКРС)	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. (ппКРС)	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. (ппКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. (ппКРС)	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. (ппКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 2.6. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1. (ППКРС)	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1. (ППКРС)	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>ОУП</b>	<b>Общие учебные предметы</b>												
ОУП.01	Русский язык												
ОУП.02	Литература												
ОУП.03	Иностранный язык												
ОУП.04	История												
ОУП.05 У	Математика												
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУП.07	Физическая культура												
ОУП.08	Астрономия												
*	Индивидуальный проект												
<b>УПВ</b>	<b>Учебные предметы по выбору</b>												
УПВ.01	Родной язык / Родная литература												
УПВ.02 У	Право												
ПД.03 У	Экономика												
<b>ДУПК</b>	<b>Дополнительные учебные предметы, курсы</b>												
ДУП.01	Информатика												
ДУК.02	Основы исторических знаний / Самопрезентация												
ДУК.03	Углубленный курс по изучению MS Excel и MS PowerPoint / Лексическая стилистика												
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ОГСЭ.06	Риторика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.2.</b>
		<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</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 3.2.</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 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.6.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>
		<b>ПК 5.6.</b>	<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>									
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	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 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.		
ЕН.03	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</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>		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
		ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.



**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
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>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
УП.02.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
ПП.02.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
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>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.						
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.						
УП.03.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.						
ПП.03.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	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 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							
УП.04.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							
ПП.04.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	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 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.
		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
МДК.06.02	Моделирование профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.
		ПК 6.3.	ПК 6.5.										
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1. (ППКРС)
		ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3. (ППКРС)	ПК 1.4. (ППКРС)	ПК 2.1. (ППКРС)	ПК 2.2. (ППКРС)	ПК 2.3. (ППКРС)	ПК 2.4. (ППКРС)	ПК 2.5. (ППКРС)	ПК 2.6. (ППКРС)	ПК 2.7. (ППКРС)	ПК 2.8. (ППКРС)	ПК 3.1. (ППКРС)
		ПК 3.2. (ППКРС)	ПК 3.3. (ППКРС)	ПК 3.4. (ППКРС)	ПК 3.5. (ППКРС)	ПК 3.6. (ППКРС)	ПК 4.1. (ППКРС)	ПК 4.2. (ППКРС)	ПК 4.3. (ППКРС)	ПК 4.4. (ППКРС)	ПК 4.5. (ППКРС)		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1. (ППКРС)
		ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3. (ППКРС)	ПК 1.4. (ППКРС)	ПК 2.1. (ППКРС)	ПК 2.2. (ППКРС)	ПК 2.3. (ППКРС)	ПК 2.4. (ППКРС)	ПК 2.5. (ППКРС)	ПК 2.6. (ППКРС)	ПК 2.7. (ППКРС)	ПК 2.8. (ППКРС)	ПК 3.1. (ППКРС)
		ПК 3.2. (ППКРС)	ПК 3.3. (ППКРС)	ПК 3.4. (ППКРС)	ПК 3.5. (ППКРС)	ПК 3.6. (ППКРС)	ПК 4.1. (ППКРС)	ПК 4.2. (ППКРС)	ПК 4.3. (ППКРС)	ПК 4.4. (ППКРС)	ПК 4.5. (ППКРС)		
УП.07.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1. (ППКРС)
		ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3. (ППКРС)	ПК 1.4. (ППКРС)	ПК 2.1. (ППКРС)	ПК 2.2. (ППКРС)	ПК 2.3. (ППКРС)	ПК 2.4. (ППКРС)	ПК 2.5. (ППКРС)	ПК 2.6. (ППКРС)	ПК 2.7. (ППКРС)	ПК 2.8. (ППКРС)	ПК 3.1. (ППКРС)
		ПК 3.2. (ППКРС)	ПК 3.3. (ППКРС)	ПК 3.4. (ППКРС)	ПК 3.5. (ППКРС)	ПК 3.6. (ППКРС)	ПК 4.1. (ППКРС)	ПК 4.2. (ППКРС)	ПК 4.3. (ППКРС)	ПК 4.4. (ППКРС)	ПК 4.5. (ППКРС)		
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1. (ППКРС)
		ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3. (ППКРС)	ПК 1.4. (ППКРС)	ПК 2.1. (ППКРС)	ПК 2.2. (ППКРС)	ПК 2.3. (ППКРС)	ПК 2.4. (ППКРС)	ПК 2.5. (ППКРС)	ПК 2.6. (ППКРС)	ПК 2.7. (ППКРС)	ПК 2.8. (ППКРС)	ПК 3.1. (ППКРС)
		ПК 3.2. (ППКРС)	ПК 3.3. (ППКРС)	ПК 3.4. (ППКРС)	ПК 3.5. (ППКРС)	ПК 3.6. (ППКРС)	ПК 4.1. (ППКРС)	ПК 4.2. (ППКРС)	ПК 4.3. (ППКРС)	ПК 4.4. (ППКРС)	ПК 4.5. (ППКРС)		
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.	ПК 1.1. (ППКРС)
		ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3. (ППКРС)	ПК 1.4. (ППКРС)	ПК 2.1. (ППКРС)	ПК 2.2. (ППКРС)	ПК 2.3. (ППКРС)	ПК 2.4. (ППКРС)	ПК 2.5. (ППКРС)	ПК 2.6. (ППКРС)	ПК 2.7. (ППКРС)	ПК 2.8. (ППКРС)	ПК 3.1. (ППКРС)
		ПК 3.2. (ППКРС)	ПК 3.3. (ППКРС)	ПК 3.4. (ППКРС)	ПК 3.5. (ППКРС)	ПК 3.6. (ППКРС)	ПК 4.1. (ППКРС)	ПК 4.2. (ППКРС)	ПК 4.3. (ППКРС)	ПК 4.4. (ППКРС)	ПК 4.5. (ППКРС)		
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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.	ПК 1.1. (ППКРС)
	Государственная итоговая аттестация	ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3. (ППКРС)	ПК 1.4. (ППКРС)	ПК 2.1. (ППКРС)	ПК 2.2. (ППКРС)	ПК 2.3. (ППКРС)	ПК 2.4. (ППКРС)	ПК 2.5. (ППКРС)	ПК 2.6. (ППКРС)	ПК 2.7. (ППКРС)	ПК 2.8. (ППКРС)	ПК 3.1. (ППКРС)
		ПК 3.2. (ППКРС)	ПК 3.3. (ППКРС)	ПК 3.4. (ППКРС)	ПК 3.5. (ППКРС)	ПК 3.6. (ППКРС)	ПК 4.1. (ППКРС)	ПК 4.2. (ППКРС)	ПК 4.3. (ППКРС)	ПК 4.4. (ППКРС)	ПК 4.5. (ППКРС)		
		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.	ПК 1.1. (ППКРС)
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3. (ППКРС)	ПК 1.4. (ППКРС)	ПК 2.1. (ППКРС)	ПК 2.2. (ППКРС)	ПК 2.3. (ППКРС)	ПК 2.4. (ППКРС)	ПК 2.5. (ППКРС)	ПК 2.6. (ППКРС)	ПК 2.7. (ППКРС)	ПК 2.8. (ППКРС)	ПК 3.1. (ППКРС)
		ПК 3.2. (ППКРС)	ПК 3.3. (ППКРС)	ПК 3.4. (ППКРС)	ПК 3.5. (ППКРС)	ПК 3.6. (ППКРС)	ПК 4.1. (ППКРС)	ПК 4.2. (ППКРС)	ПК 4.3. (ППКРС)	ПК 4.4. (ППКРС)	ПК 4.5. (ППКРС)		
		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.	ПК 1.1. (ППКРС)
		ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3. (ППКРС)	ПК 1.4. (ППКРС)	ПК 2.1. (ППКРС)	ПК 2.2. (ППКРС)	ПК 2.3. (ППКРС)	ПК 2.4. (ППКРС)	ПК 2.5. (ППКРС)	ПК 2.6. (ППКРС)	ПК 2.7. (ППКРС)	ПК 2.8. (ППКРС)	ПК 3.1. (ППКРС)
		ПК 3.2. (ППКРС)	ПК 3.3. (ППКРС)	ПК 3.4. (ППКРС)	ПК 3.5. (ППКРС)	ПК 3.6. (ППКРС)	ПК 4.1. (ППКРС)	ПК 4.2. (ППКРС)	ПК 4.3. (ППКРС)	ПК 4.4. (ППКРС)	ПК 4.5. (ППКРС)		
		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.	ПК 1.1. (ППКРС)
	Защита выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен	ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3. (ППКРС)	ПК 1.4. (ППКРС)	ПК 2.1. (ППКРС)	ПК 2.2. (ППКРС)	ПК 2.3. (ППКРС)	ПК 2.4. (ППКРС)	ПК 2.5. (ППКРС)	ПК 2.6. (ППКРС)	ПК 2.7. (ППКРС)	ПК 2.8. (ППКРС)	ПК 3.1. (ППКРС)
		ПК 3.2. (ППКРС)	ПК 3.3. (ППКРС)	ПК 3.4. (ППКРС)	ПК 3.5. (ППКРС)	ПК 3.6. (ППКРС)	ПК 4.1. (ППКРС)	ПК 4.2. (ППКРС)	ПК 4.3. (ППКРС)	ПК 4.4. (ППКРС)	ПК 4.5. (ППКРС)		
		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.	ПК 1.1. (ППКРС)
		ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3. (ППКРС)	ПК 1.4. (ППКРС)	ПК 2.1. (ППКРС)	ПК 2.2. (ППКРС)	ПК 2.3. (ППКРС)	ПК 2.4. (ППКРС)	ПК 2.5. (ППКРС)	ПК 2.6. (ППКРС)	ПК 2.7. (ППКРС)	ПК 2.8. (ППКРС)	ПК 3.1. (ППКРС)
		ПК 3.2. (ППКРС)	ПК 3.3. (ППКРС)	ПК 3.4. (ППКРС)	ПК 3.5. (ППКРС)	ПК 3.6. (ППКРС)	ПК 4.1. (ППКРС)	ПК 4.2. (ППКРС)	ПК 4.3. (ППКРС)	ПК 4.4. (ППКРС)	ПК 4.5. (ППКРС)		
		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.	ПК 1.1. (ППКРС)



**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организация хранения и контроля запасов и сырья
9	Организации обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана ( с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
1	Спортивный комплекс
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актный зал

**ПРАКТИКИ**

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

**Государственная итоговая аттестация**

Вид работ	Часов		ЦК
<b>Выпускная квалификационная работа</b>			
Руководство	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	10	<input type="checkbox"/> на подгр.
Рецензирование	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	2	<input type="checkbox"/> на подгр.
Нормоконтроль	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
<i>Консультации по</i>			
Демонстрационному экзамену	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	2	<input type="checkbox"/> на подгр.
Просмотр и допуск выпускной квалификационной работы (заведующему кафедрой)	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
выпускной квалификационной работе	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	3	<input type="checkbox"/> на подгр.
сс	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
сс	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
сс	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
сс	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
сс	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
сс	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
сс	<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.
<i>Члены ГАК</i>			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
3	<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.
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.
<b>Государственный экзамен</b>			
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. Добрынина

Начальник учебного отдела

  
Е.В. Зданович

Заведующий очным отделением

  
Г.И. Яценко

Заведующий кафедрой финансово-экономических дисциплин

  
Е.И. Авдухина


Заведующий кафедрой юридических дисциплин

  
И.В. Гайдадина

Заведующий кафедрой технологии торговли и общественного питания

  
С.М. Васечко

Заведующий кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин

  
Л.В. Гузенко