

Утверждаю

Директор

Матвеева Валентина Геннадьевна

решением педагогического совета
Протокол № 9 от 24.05.2022



24.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения "Дальнегорский индустриально-технологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Утверждаю

Директор

Матвеева Валентина Геннадьевна

решением педагогического совета
Протокол № 9 от 24.05.2022



24.05.2022

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения "Дальнегорский индустриально-технологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Комплексные экзамены/зачеты

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУП.01 Русский язык
				[2]	ОУП.02 Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УПВ.02.У Химия
				[2]	УПВ.03.У Биология
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[2]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[5]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.03.01 Учебная практика
				[7]	ПП.03.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
				[8]	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05.01 Учебная практика
				[8]	ПП.05.01 Производственная практика
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
				[8]	ОП.17 Ключевые компетенции цифровой экономики

Компетенции

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.16	Экологические основы природопользования
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики

Индекс	Содержание
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики

Индекс	Содержание
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Экологические основы природопользования
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Экологические основы природопользования
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОП.09	Физическая культура
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика

Индекс	Содержание
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира

Индекс	Содержание
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

Индекс	Содержание
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills

Индекс	Содержание
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Индекс	Содержание
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.10	Рисование и лепка

Индекс	Содержание
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

Матрица компетенций

ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 02.	ОК 05.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.							
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.									
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 10.								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 02.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.								
ОП.09	Физическая культура	ОК 04.	ОК 08.										
ОП.10	Рисование и лепка	ОК 01.	ОК 02.	ПК 5.1.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.						
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 11.							
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание	ОК 01.	ОК 02.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.
		ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.						
ОП.13	Кухни народов мира	ОК 01.	ОК 02.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.
		ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.						
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills	ОК 01.	ОК 02.	ОК 05.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
		ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 09.								
ОП.16	Экологические основы природопользования	ОК 01.	ОК 06.	ОК 07.									
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.						

ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.					
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.					
ПП.01.01	Производственная 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.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	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 и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	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	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	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	Производственная практика	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	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.			
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.			
ПП.03.01	Производственная практика	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.							

