

Рассмотрено и принято на Методическом совете

Протокол № 5 от 03.06.2020

Утверждаю

Директор

Антонова Светлана Александровна



03.06.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Колледж туризма и гостиничного сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код
наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

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 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31		
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																												
II																												
III																												
IV																												

Обозначения: Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам Учебная практика Подготовка к государственной итоговой аттестации
 Промежуточная аттестация Производственная практика (по профилю специальности) Государственная итоговая аттестация
 Каникулы Производственная практика (преддипломная) Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам				Промежуточная аттестация				Учебная практика				Производственная практика (по профилю специальности)				Производственная практика (преддипломная)				ГИА		Студентов	Всего	Каникулы	Всего	нед.	Групп
	1 сем		2 сем		1 сем		2 сем		1 сем		2 сем		1 сем		2 сем		Подготовка	Проведение										
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			нед.									
I	39	22	17	17	2	2	1	1	5	5	8	8	5	5	13	13	4	4	нед.	нед.	нед.	нед.	11	52	нед.	11	52	
II	27	10	10	11	2	1	1	1	6	1	5	8	5	5	8	8	5	5	нед.	нед.	нед.	нед.	10	52	нед.	10	52	
III	21	4	9	4	1	1	1	1	2	2	14	9	14	5	9	4	4	4	нед.	нед.	нед.	нед.	2	43	нед.	2	43	
IV	13	47	53	47	2	2	5	5	13	3	10	25	10	25	35	10	25	4	нед.	нед.	нед.	нед.	34	199	нед.	34	199	
Всего	100	47	53	47	7	2	5	5	13	3	10	25	10	25	35	10	25	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

№ п/п	Наименование учебного предмета / модуля / дисциплины	Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8		Семестр 9		Семестр 10		Итого
		Лекции		Лекции		Лекции		Лекции		Лекции		Лекции		Лекции		Лекции		Лекции		Лекции		
		Семинары		Семинары		Семинары		Семинары		Семинары		Семинары		Семинары		Семинары		Семинары		Семинары		
		Зачеты		Зачеты		Зачеты		Зачеты		Зачеты		Зачеты		Зачеты		Зачеты		Зачеты		Зачеты		
1	Российская Федерация	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
2	История	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
3	Математика	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
4	Информатика	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
5	Английский язык	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
6	Физика	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
7	Химия	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
8	Биология	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
9	Психология	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
10	Педагогика	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
11	Музыка	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
12	Искусство	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
13	Технология	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
14	Экономика	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
15	Юриспруденция	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
16	Медицина	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
17	Экология	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
18	Социология	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
19	Философия	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
20	История искусства	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Table with columns for course type, course number, module name, and a grid of student counts for each of the 11 course levels. Includes descriptions for various modules like 'История России', 'Математика', 'Физика'.

КОНТРОЛЬНЫЙ ВЗЯМПЛЯР

УРАНИТСЯ В

МЕТОДИЧЕСКОМ КАБИНЕТЕ



СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
			▼	☒	
1	Экз Комплексный экзамен	4	[4]	ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	☒
			[4]	ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания	☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
2	Диф. зач Комплексный диф. зачет	6	[4]	ПП.01.01 Производственная практика	☒
			[4]	УП.01.01 Учебная практика	☒
			[3]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	☒
			[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	☒
			[4]	УП.02.01 Учебная практика	☒
			[4]	ПП.02.01 Производственная практика	☒
			[5]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	☒
			[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	☒
			[5]	ПП.03.01 Производственная практика	☒
			[5]	УП.03.01 Учебная практика	☒
			[6]		☒
			[6]		☒
			[5]		☒
[6]		☒			
[6]		☒			
[6]		☒			
[8]	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	☒			

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] МДК.06.02 Возможности использования программ R-keeper и Store House в организациях питания
				[7] УП.07.01 Учебная практика
				[7] ПП.07.01 Производственная практика

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции										
НО	Начальное общее образование											
ОО	Основное общее образование											
БД	Базовые дисциплины											
БД.01	Русский язык											
БД.02	Литература											
БД.03	Иностранный язык											
БД.04	История											
БД.05	Обществознание											
БД.06	География											
БД.07	Естествознание											
БД.08	Физическая культура											
БД.09	ОБЖ											
БД.10	Астрономия											
ПД	Профильные дисциплины											
ПД.01	Математика											
ПД.02	Информатика											
ПД.03	Экономика											
ПОО	Предлагаемые ОО											
ПОО.01	Право											
ПОО.02	Экология											
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 03.	ОК 09.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 10.	ОК 07.	ОК 11.				
ОГСЭ.02	История	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 11.				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 11.		
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.					
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 11.		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
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.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.					ПК 1.1.
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.
ОПЦ.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.2.
ОПЦ.05	Экономика, менеджмент и маркетинг	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.2.
ОПЦ.06	Психология общения	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.2.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс ОПЦ.00	Наименование Требование к основному профессиональному действию	Формируемые компетенции															
		ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
ОПЦ.08	Охрана труда	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
ОПЦ.10	Контроль качества кулинарной продукции	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
ПК	Профессиональный цикл	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
УП.01.01	Учебная практика	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
ПП.01.01	Производственная практика	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
ПП.02.01	Производственная практика	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
ПМ.03	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 форма обслуживания	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.	ПК 2.3.

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.
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.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
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.
ПМ.04	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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и 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.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
ПМ.05	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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
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.
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.
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.
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
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.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
МДК.06.02	Возможности использования программ R-keeper и Store House в организация питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
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.
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 10.	ОК 11.									
	Государственная итоговая аттестация											

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции																				
	Подготовка выпускной квалификационной работы																					
	Защита выпускной квалификационной работы																					
	Подготовка к государственным экзаменам																					
	Проведение государственных экзаменов																					