

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ "СПК"

Г.Ф. Бенсон

2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалиста среднего звена

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Северский промышленный колледж"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

приказ об утверждении ФГОС СПО от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 17.12.2020г.)

Квалификация: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения: **Очная**

Нормативный срок обучения: **2 года 10 месяцев**

по программе базовой подготовки

на базе среднего общего образования

Год начала подготовки **2023г.**

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Группа Д073 /2 П

3 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Группа Д073/2П

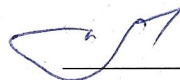
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация		Каникулы	Всего, нед.
			по профилю специальности	преддипломная		Подготовка ВКР	Защита ВКР		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	30	4	5		2			11	52
3	29	3	7		2			10	52
4	20	3	8	4	1	4	2	2	43
Всего	79	10	20	4	5	4	2	23	147

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, час								Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам															
		Зачеты	ДЗ	Экзамены	ЭК	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем										1 курс			2 курс				3 курс				
								Нагрузка на дисциплины и МДК					Промежуточная аттестация	Консультации	Экзамены	3			4				5		6		7	8	
								В том числе по учебным дисциплинам и МДК								Семестры													
								Недели								Недели													
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Проект (курсовой, индивидуальной)	По практике (профессиональной и учебной)	16	6	12	5	16	13	3	7	20	11														
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					400	10	390	114	38	0	16	216	6	12					184		72	144						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Э		62		62	50	6				6	6					62									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					122	10	112	64	32		16								122	КП								
УП.02	Учебная практика		ДЗ			72		72					72									72							
ПП.02	Производственная практика					144		144					144	6								ДЗ	144						
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				ЭК	276	0	276	96	30	0	0	144	6	12							132	36	108					
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Э		60		60	44	10				6	6							60							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					72		72	52	20												72					ЭК		
УП.03	Учебная практика		ДЗ			36		36					36									36							
ПП.03	Производственная практика					108		108					108	6								ДЗ	108						
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				ЭК	196	0	196	58	30	0	0	108	0	6										88	108 ЭК			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и приготовление подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		ДЗ			44		44	34	10															44				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					44		44	24	20															44	ДЗ			
УП.04	Учебная практика		ДЗ			36		36					36													36			
ПП.04	Производственная практика					72		72					72	6												72	ДЗ		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				ЭК	350	10	340	78	82		0	180	0	6										170	180 ЭК			
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		ДЗ			60		60	38	22															60	ДЗ			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					110	10	100	40	60															110				
УП.05	Учебная практика		ДЗ			72		72					72													72			
ПП.05	Производственная практика					108		108					108	6												108	ДЗ		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				ЭК	268	0	268	102	42	0	16	108	0	0										160	108 ЭК			

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, час										Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам													
		Зачеты	ДЗ	Экзамены	ЭК	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем										1 курс			2 курс			3 курс					
								Нагрузка за дисциплины и МДК										Семестры			Семестры			Семестры					
								В том числе по учебным дисциплинам и МДК										Промежуточная аттестация			Недели			Недели			Недели		
								Обязательная аудиторная учебная нагрузка	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Проект (курсовой, индивидуальная)	По практике (самостоятельная и учебная)	Консультации	Экзамены	3	4	5	6	7	8								
16	6	12	5	16	13	3	7	20	11																				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала					160		160	102	42		16												160	КП				
ПП.06	Производственная практика		ДЗ			108		108					108												108	ДЗ			
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"				ЭК	372	10	362	112	70			180	6	12	84	84	96	ЭК	108									
(В)МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"				Э	192	10	182	112	70				6	6	84	84	24	Э										
УП.07	Учебная практика					72		72					72				72		ДЗ	108									
ПП.07	Производственная практика					108		108					108		6														
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)					144		144					144																
	Самостоятельная работа					130										20	20	20	30	20		20							
ПА.00	Промежуточная аттестация					180		180										36	36		36				36				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация 6 нед.					216	144	72																					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					144	144																						
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					72		72																					
ВК.00	Время каникул					34 нед.																							
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования		8	27	9	6	4464	274	4046	1562	1078	0	32	1224	54	90	576	216	432	180	576	468	108	252	720	396				
УП.00	Учебная практика нед/час	10				360		Количество учебных часов в неделю										36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00		
ПП.00	Практика по профилю специальности нед/час	20			30нед	720	1080час																						
Консультации на учебную группу - 100 часов в год (400 часов)								Дисциплин МДК										1	1	2	1	1	3	0					
Государственная итоговая аттестация - дипломная работа, включая демонстрационный экзамен								Учебная практика										0	0	4	0	3	0	3					
1 Программа базовой подготовки:								Практика по профилю специальности										0	0	5	0	7	0	8					
1.1 Защита выпускной квалификационной работы; дипломная работа, включая демонстрационный экзамен								Преддипломная практика, нед.										0	0	0	0	0	0	4					
Выполнение выпускной квалификационной работы (всего 4 нед.)								Экзаменов										3	0	3	3	3	0	3					
Защита выпускной квалификационной работы, включая демонстрационный экзамен (всего 1.2 Государственные экзамены не предусмотрены)								Дифференцированных зачетов										3	0	5	4	6	3	3					
								Зачетов										2	0	0	0	0	4	0					
								Курсовых проектов										0	0	0	1	0	1	0					


РАЗРАБОТАНО:

Старший методист ИМЦ

 /Гончарова Л.Н./

СОГЛАСОВАНО:

И.о зам. директора по РОКиУР

 /Попова Е.Е./

Рассмотрено и утверждено на Методическом совете протокол №

4 от 10.05 2023г.

Согласовано 

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ **Специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.**

Нормативно-правовые разработки учебного плана.

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Северский промышленный колледж» разработан на Федеральном государственном образовательном стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности **43.02.15. Поварское и кондитерское дело** (Приказ от 09 декабря 2016 г. № 1565); ред. от 17.12.2020г. Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 17.02. 2023г.);

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России № 413 от 17.05.2012 г., зарегистрированный Министерством юстиции России (рег. №24480 от 07.06.2012г.) в ред. Приказов Минпросвещения России № 732 от 12.08.2022г.;

Приказа Минобрнауки России от 24 08 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. N 70167 от 21.09.2022г.)

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.12.2021г., регистрационный № 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11.09.2020 г., регистрационный № 59778

Приказа Министерства просвещения России от 14 октября 2022г. N 906 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 24.11.2022г. рег. № 71119

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ», зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 18.09. 2017 года, регистрационный N 48226.

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", зарегистрировано в Минюсте РФ 18 декабря 2020 г. Устава ОГБПОУ "Северский промышленный колледж"

Положения о порядке разработки и утверждения основных образовательных программ.

Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников Северского промышленного колледжа;

Положения о применении электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, программ профессионального обучения и программ дополнительного образования в Северском промышленном колледже;

Положения о порядке организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся Северского промышленного колледжа;

Положения о порядке организации и проведения практики студентов, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования обучающихся Северского промышленного колледжа;

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом. Обучение проводится на русском языке.

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 36 час в неделю; продолжительность учебной недели - шестидневная в соответствии с расписанием учебных занятий, занятия проводятся парами 2 по 45 минут. Общий объем каникулярного времени 13 недель: 11 недель на первом курсе и 2 недели в зимний период на При проведении лабораторных и практических занятий учебная группа делиться на подгруппы численностью не более 15 человек.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний (групповые, индивидуальные, устные, письменные, практические, тестирование, контрольная работа, решение ситуационных задач и др.) проводятся в соответствии с Порядком организации текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, установленных их форм, периодичности и порядка проведения в колледже и рабочими программами дисциплин, профессиональных

При реализации ППСЗ используются различные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической. Формами промежуточной аттестации являются: зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э), комплексный экзамен по нескольким дисциплинам; комплексный дифференцированный зачет по нескольким дисциплинам; для учебной и производственной практик - дифференцированный зачет (ДЗ).

Такие формы промежуточной аттестации, как зачеты и дифференцированные зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или профессионального модуля в количестве двух часов и должны быть отражены в рабочих программах. Прием экзаменов осуществляется в период экзаменационной сессии, не более 1 недели в семестр, в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки и предусматривается за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. При наличии в сессию трёх экзаменов первый может быть проведён в

Количество экзаменов и зачетов в процессе промежуточной аттестации установлено учебным планом по каждому семестру и не превышает 8 экзаменов в учебном году и 10 зачетов. В указанное количество не входят зачеты по Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. На проведение практик выделена часть профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в объеме 25% от отведенного. Разделы учебной практики УП.ПМ.01 (2 недели) проводится в 4 семестре, УП.ПМ.02 (2 недели) проводится в 6 семестре, УП.ПМ.03 (1 неделя) проводится в 6 семестре, УП.ПМ.04 (1 неделя) проводится в 8 семестре, УП.ПМ.05 (2 недели) проводится в 8 семестре, УП.ПМ.07 (2 недели) проводится в 4 семестре в учебных классах и лабораториях колледжа рассредоточено.

Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно (4 семестр) ПМ.01 (2 недели); ПМ.02 (4 недели) 6 семестр; ПМ.03 (3 недели) в 6 семестре, ПМ.04 (2 недели) в 8 семестре; ПМ.05 (3 недели) в 8 семестре; ПМ.06 (3 недели) в 8 семестре; ПМ.07 (3 недели) в 4 семестре в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Преддипломная практика проводится концентрированно в объеме 4 недель в 8 семестре в подразделениях организаций и предприятий, соответствующих по направлению деятельности тематике дипломной работы.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ)

Объемные параметры учебной нагрузки, перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов соответствует требованиям ФГОС СО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет следующую структуру.

Учебный цикл / объем основной ОПОП в часах
Общий гуманитарный и социально-экономический - 432
Математический и общий естественнонаучный - 180
Общепрофессиональный - 1234
Профессиональный - 2222
Промежуточная аттестация - 180
Государственная итоговая аттестация - 216
Общий объем ОПОП - 4464

Вариативная часть программы

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы дает возможность расширить основные виды деятельности и углубления подготовки обучающегося, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями регионального рынка труда.

Объем вариативной части (30%) программы подготовки специалистов среднего звена составляет 1296 часов учебной нагрузки. Вариативная часть распределена на:

увеличение на 622 часа ОП.ОО Общепрофессионального цикла, за счет которых добавлены часы на дисциплины цикла в количестве 36 часов, а так же 586 часов на введенные дисциплины (В) ОП.10 Товароведение продовольственных товаров; (В) ОП.11 Кухни мира; (В) ОП.12 Эффективное поведение выпускников в профессиональной деятельности; (В) ОП.13 Калькулирование и учет; (В) ОП.14 Управление качеством; (В) ОП.15 Технология продукции общественного питания; (В) ОП.16 Этика делового общения; (В) ОП.17 Основы финансовой грамотности; (В) ОП.18 Экология в профессиональной деятельности; (В) ОП.19 Основы предпринимательства; (В) ОП.20 Психология в профессиональной деятельности; (В) ОП.21 Основы бережливого производства;

Увеличение на 494 часа ПМ.00 Профессиональный цикл с целью углубления подготовки получения дополнительных компетенций, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием. В том числе 180 часов на промежуточную аттестацию.

(В) ОП.10 Товароведение продовольственных товаров - 64
(В) ОП.11 Кухни мира - 90
(В) ОП.12 Эффективное поведение выпускников в профессиональной деятельности - 36
(В) ОП.13 Калькулирование и учет - 64
(В) ОП.14 Управление качеством - 40
(В) ОП.15 Технология продукции общественного питания - 64
(В) ОП.16 Этика делового общения - 40
(В) ОП.17 Основы финансовой грамотности - 36
(В) ОП.18 Экология в профессиональной деятельности - 36
(В) ОП.19 Основы предпринимательства - 52
(В) ОП.20 Психология в профессиональной деятельности - 32
(В) ОП.21 Основы бережливого производства - 32
ОП.08 Охрана труда - 36
МДК.01.01 Организация процессов приготовления и приготовление и подготовка к реализации кулинарных
МДК.02.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 28
МДК.02.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 36
МДК.03.01 Организация процессов приготовления и приготовление, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 28
МДК.03.02 Процессы приготовления, приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 36
МДК.04.01 Организация процессов приготовления и приготовление, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 12

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 8
МДК.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 28
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 58
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала - 64
(В)МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации простой кулинарной продукции - 192
Промежуточная аттестация - 180
Итого - 1296

Общий объем дисциплины «Физическая культура» 236 академических часов.

При проведении лабораторных и практических занятий, выполнении курсовых работ учебная группа делится на

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

На 2 курсе, в период летних каникул, с юношами проводятся пятидневные *учебные военные сборы* на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом.

В профессиональном цикле по ПМ.03 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.03 и ПП.03.

В профессиональном цикле по ПМ.02 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.02 и ПП.02.

В профессиональном цикле по ПМ.01 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.01 и ПП.01.

В профессиональном цикле по ПМ.07 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.07 и ПП.07.

В профессиональном цикле по ПМ.05 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.05 и ПП.05.

В профессиональном цикле по ПМ.04 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.04 и ПП.04.

В профессиональном Модуле ПМ.01 проводится комплексный ДЗ по МДК.01.01 и МДК.01.02.

В профессиональном Модуле ПМ.02 проводится комплексный Э по МДК.02.01 и МДК.02.02.

В профессиональном Модуле ПМ.03 проводится комплексный ДЗ по МДК.03.01 и МДК.03.02.

В профессиональном Модуле ПМ.04 проводится комплексный Э по МДК.04.01 и МДК.04.02.

В профессиональном Модуле ПМ.04 проводится комплексный квалификационный Э по ПМ.02 и ПМ.03

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы и выполнения демонстрационного экзамена.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских.

Кабинеты:
Кабинет иностранного языка
Кабинет истории и общественных наук
Кабинет информатики
социально-экономических дисциплин
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
информационных технологий в профессиональной деятельности
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
экологических основ природопользования
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья
организации обслуживания
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:
химии
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд
кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:
спортивный зал
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал
Конференц зал

ФОРМИРОВАНИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код компетенции	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Код компетенции	Наименование и код профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламента
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 рецептур 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 канапе, 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
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 рецептур 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 рецептур 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 7.1	Выполнение работ по профессии Повар