



Утверждаю

Ректор

В.М. Колокольников

План утвержден Ученым советом

Протокол № 3 от 29.03.2017

29.03.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова" Многопрофильный колледж

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник - технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

Типовой 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 - 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 июл	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

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-□ товка	Прове-□ дение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем												Всего	1 сем
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2											11	52	
II	32	1152	16	576	16	576	2	1	1	6		6	2		2					10	52	
III	29	1044	12	432	17	612	2	1	1	6	4	2	6		6					9	52	
IV	20	720	12	432	8	288	1	1/3	2/3	4	3	1	4	2	2	4		4	4	2	4	43
Всего	120	4320	57	2052	63	2268	7	2 1/3	4 2/3	16	7	9	12	2	10	4		4	4	2	34	199

[illegible]

№2017-19.02.10-Б-(9)

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	БД.01 Русский язык
				[1]	БД.02 Литература
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	БД.01 Русский язык
				[2]	БД.02 Литература
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	БД.06 Физика
				[2]	БД.07 Астрономия
4	Зач	Комплексный зачет	7	[7]	УП.06.01 Учебная практика
				[7]	ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)
5	Зач	Комплексный зачет	8	[8]	УП.05.01 Учебная практика
				[8]	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 7.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.3	ПК 6.5	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 6.3	ПК 6.5			
ОГСЭ.05	Профессиональная этика	ОК 1	ОК 3	ОК 6									
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ЕН.01	Математика	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ЕН.03	Химия	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2	ОК 3 ПК 2.3	ОК 4 ПК 3.1	ОК 5 ПК 3.2	ОК 6 ПК 3.3	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.02	Физиология питания	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.08	Охрана труда	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.11	Диетическое питание	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.12	Введение в специальность	ОК 1 ПК 3.4	ОК 4 ПК 4.1	ОК 8 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1	ПК 2.1 ПК 5.2	ПК 2.2 ПК 6.1	ПК 2.3 ПК 6.2	ПК 3.1 ПК 6.3	ПК 3.2 ПК 6.4	ПК 3.3 ПК 6.5
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	
МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	

ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	самостоятельной работы
	Лаборатории:
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
4	учебный кулинарный цех
5	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

