Матрица компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

		Общие компетенции									Профессиональные компетенции																				
	Название цикла, дисциплины	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	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																														
ОГСЭ.01	Основы философии	*	*	*	*	*	*	*	*	*																					
ОГСЭ.02	История	*	*	*	*	*	*	*	*	*																					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	*	*	*	*	*	*	*	*	*																					
ОГСЭ.04	Физическая культура		*	*			*																								
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**																														
ЕН.01	Математика	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ЕН.02	Экологические основы природопользования	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ЕН.03	Химия	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
П.00	**Профессиональный цикл**																														
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**																														
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОП.02	Физиология питания	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОП.05	Метрология и стандартизация	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОП.08	Охрана труда	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОП.10	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
ОП.11	Профессиональная этика	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОП.12	Оборудование в предприятиях общественного питания	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
ПМ.00	**Профессиональные модули**																														
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**																														
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*																		
УП.01	Учебная практика	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*																		
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**																														
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*															
УП.02	Учебная практика	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*															
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*															
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**																														
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				*	*	*	*											
УП.03	Учебная практика	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				*	*	*	*											
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				*	*	*	*											
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**																														
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*	*	*	*	*	*	*	*	*											*	*	*	*							
УП 04	Учебная практика	*	*	*	*	*	*	*	*	*											*	*	*	*							
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	*	*	*	*	*	*	*	*	*											*	*	*	*							
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**																														
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	*	*	*	*	*	*	*	*	*															*	*					
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	*	*	*	*	*	*	*	*	*															*	*					
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**																														
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	*	*	*	*	*	*	*	*	*																	*	*	*	*	*
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	*	*	*	*	*	*	*	*	*																	*	*	*	*	*
ПМ.07	**Выполние работ по профессиям 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар**																														
УП.07	Учебная практика	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПДП	**Преддипломная практика**	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*