МАТРИЦА соответствия компетенций и составных частей ОПОП по профессии ППКРС

19.01.17 Повар, кондитер

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции																																					
			Общие							Профессиональные																														
			ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.1.4	ПК 8.5	ПК 8.6
Общепрофессиональный	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональный	**ПМ.01**	**Приготовление блюд из овощей и грибов**																																						
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	+	+	+	+	+	+	+	+	+																													
	ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**																																						

	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+																												
	ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**																																										
	МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+								+	+	+	+																								
	ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**																																										
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+												+	+	+																					
	ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**																																										
	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+	+	+	+	+															+	+	+	+																
	ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**																																										
	МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	+	+	+	+	+	+	+																						+	+	+	+										
	ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**																																										
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+																									+	+	+							
	ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**																																										
	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и	+	+	+	+	+	+	+																												+	+	+	+	+	+		

		кондитерских изделий																																						
	ФК.00	Физическая культура		+	+			+																																
	УП.00, ПП.00	Практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+