Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

директор

Галдобина Ирина Николаевна

06.06.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Государственное профессиональное образовательное учреждение "Яшкинский техникум технологий и механизации".

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

19.01.17 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

на базе основного общего образования

квалификации: Повар, Кондитер

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2016

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 02.08.2013 № 798

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28						3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	К	К	У	У	У	У	У	У	П	П	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	У	У	У	У	У	П	П	П	У	У	У	У	У	П	П	П	А	К	К	У	У	У	У	П	П	У	У	П	П	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
- У — Учебная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- А — Промежуточная аттестация
- П — Производственная практика
- К — Каникулы
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
										Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	36 1/2	1314	17	612	19 1/2	702	1/2		1/2	2		2	2		2		11	52	25	
II	29 1/2	1062	12 1/2	450	17	612	2 1/2	1/2	2	5	2	3	4	2	2		11	52	25	
III	9	324	4	144	5	180	2	1	1	14	6	8	14	6	8	2	2	43	25	
Всего	**75**	**2700**		**1206**		**1494**	**5**			**21**			**20**			**2**	**24**	147		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Формы контроля; Учебная нагрузка обучающихся, ч.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)											
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	3	9	11	3207	1155	2052	1573	434	45	
ОДБ	Базовые дисциплины	2	3	7	8	2199	785	1414	1036	378		
ОДБ.01	Русский язык	4			2	202	78	124	102	22		
ОДБ.02	Литература			4	2	314	114	200	170	30		
ОДБ.03	Иностранный язык			4	2	267	111	156	148	8		
ОДБ.04	История			2	1	177	59	118	110	8		
ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)			4	2	256	92	164	152	12		
ОДБ.06	Математика	4			2	469	169	300	230	70		
ОДБ.07	Информатика и ИКТ			3	2	166	56	110	50	60		
ОДБ.08	ОБЖ			3	2	108	38	70	70			
ОДБ.09	Физическая культура		123	4		240	68	172	4	168		
ОДП	Профильные дисциплины	1		2	3	1008	370	638	537	56	45	
ОДП.01	Физика			4	2	364	130	234	214	8	12	
ОДП.02	Химия	4			2	298	102	196	131	34	31	
ОДП.03	Биология			4	2	346	138	208	192	14	2	
ПОО	Предлагаемые ОО											
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8		21		989	341	648	396	246	6	
ОП	Общепрофессиональный цикл			5		232	72	160	80	74	6	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			1		46	14	32	16	10	6	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			1		46	14	32	16	16		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1		46	14	32	16	16		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			1		46	14	32	16	16		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			1		48	16	32	16	16		
П	Профессиональный цикл	8		16		685	233	452	316	136		
ПМ	Профессиональные модули	8		16		685	233	452	316	136		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	1		3		64	20	44	32	12		
МДК.01.01	Технология подготовки сырья приготовления блюд из овощей и грибов			2		64	20	44	32	12		
УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов			2	РП	☑	час	72	нед	2		
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов			2	РП	☐	час	72	нед	2		
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	2										
	Всего часов с учетом практик	208										
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1		2		92	38	54	34	20		
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			3		92	38	54	34	20		
УП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			3	РП	☑	час	72	нед	2		
ПП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста				РП	☐	час	72	нед	2		
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	3										
	Всего часов с учетом практик	236										
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	1		1		95	29	66	46	20		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов			4		95	29	66	46	20		
УП.03.01	Приготовление супов и соусов				РП	☑	час	108	нед	3		
ПП.03.01	Приготовление супов и соусов				РП	☐	час	72	нед	2		
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	4										
	Всего часов с учетом практик	275										
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	1		2		90	30	60	40	20		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			5		90	30	60	40	20		
УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы			5	РП	☑	час	108	нед	3		
ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы				РП	☐	час	108	нед	3		
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	5										
	Всего часов с учетом практик	306										
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	1		2		96	32	64	48	16		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			5		96	32	64	48	16		
УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			5	РП	☑	час	108	нед	3		

Распределение по курсам и семестрам — Курс 1

Индекс	Семестр 1 (17 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект	Семестр 2 (21 1/2 нед): Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36					54		36				
ОД	686	234		452	329	109	14		1024	366	658	526	124	8	
ОДБ	473	159		314	228	86			722	256	466	356	110		
ОДБ.01	52	18		34	28	6			36	14	22	16	6		
ОДБ.02	86	28		58	50	8			100	36	64	54	10		
ОДБ.03	58	24		34	26	8			74	32	42	42			
ОДБ.04	49	15		34	32	2			128	44	84	78	6		
ОДБ.05	48	14		34	32	2			64	22	42	38	4		
ОДБ.06	84	32		52	40	12			128	44	84	64	20		
ОДБ.07	50	16		34	18	16			66	24	42	22	20		
ОДБ.08									66	24	42	42			
ОДБ.09	46	12		34	2	32			60	16	44		44		
ОДП	213	75		138	101	23	14		302	110	192	170	14	8	
ОДП.01	52	18		34	22	4	8		100	36	64	64			
ОДП.02	78	26		52	33	15	4		100	36	64	46	10	8	
ОДП.03	83	31		52	46	4	2		102	38	64	60	4		
ПОО															
ПП	232	72		160	80	74	6		64	20	44	32	12		
ОП	232	72		160	80	74	6								
ОП.01	46	14		32	16	10	6								
ОП.02	46	14		32	16	16									
ОП.03	46	14		32	16	16									
ОП.04	46	14		32	16	16									
ОП.05	48	16		32	16	16									
П									64	20	44	32	12		
ПМ									64	20	44	32	12		
ПМ.01									64	20	44	32	12		
МДК.01.01									64	20	44	32	12		
УП.01.01	час			нед					час	72	нед	2			
ПП.01.01	час			нед					час	72	нед	2			
ПМ.02															
МДК.02.01															
УП.02.01	час			нед					час		нед				
ПП.02.01	час			нед					час		нед				
ПМ.03															
МДК.03.01															
УП.03.01	час			нед					час		нед				
ПП.03.01	час			нед					час		нед				
ПМ.04															
МДК.04.01															
УП.04.01	час			нед					час		нед				
ПП.04.01	час			нед					час		нед				
ПМ.05															
МДК.05.01															
УП.05.01	час			нед					час		нед				

Курс 2

Индекс	Семестр 3 (14 1/2 нед): Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект	Семестр 4 (20 нед): Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект
Итого час/нед	54		36					54		36				
ОД	592	214	378	304	64	10		905	341	564	414	137	13	
ОДБ	443	159	284	222	62			561	211	350	230	120		
ОДБ.01	46	18	28	24	4			68	28	40	34	6		
ОДБ.02	46	18	28	24	4			82	32	50	42	8		
ОДБ.03	49	21	28	28				86	34	52	52			
ОДБ.04														
ОДБ.05	86	32	54	50	4			58	24	34	32	2		
ОДБ.06	84	28	56	56				173	65	108	70	38		
ОДБ.07	50	16	34	10	24									
ОДБ.08	42	14	28	28										
ОДБ.09	40	12	28	2	26			94	28	66		66		
ОДП	149	55	94	82	2	10		344	130	214	184	17	13	
ОДП.01	86	30	56	56				126	46	80	72	4	4	
ОДП.02	30	10	20	10		10		90	30	60	42	9	9	
ОДП.03	33	15	18	16	2			128	54	74	70	4		
ПОО														
ПП	119	47	72	48	24			68	20	48	32	16		
ОП														
ОП.01														
ОП.02														
ОП.03														
ОП.04														
ОП.05														
П	119	47	72	48	24			68	20	48	32	16		
ПМ	119	47	72	48	24			68	20	48	32	16		
ПМ.01														
МДК.01.01														
УП.01.01	час		нед					час		нед				
ПП.01.01	час		нед					час		нед				
ПМ.02	92	38	54	34	20									
МДК.02.01	92	38	54	34	20									
УП.02.01	час	72	нед	2				час		нед				
ПП.02.01	час	72	нед	2				час		нед				
ПМ.03	27	9	18	14	4			68	20	48	32	16		
МДК.03.01	27	9	18	14	4			68	20	48	32	16		
УП.03.01	час		нед					час	108	нед	3			
ПП.03.01	час		нед					час	72	нед	2			
ПМ.04														
МДК.04.01														
УП.04.01	час		нед					час		нед				
ПП.04.01	час		нед					час		нед				
ПМ.05														
МДК.05.01														
УП.05.01	час		нед					час		нед				

Курс 3; Максимальная учебная нагрузка

Индекс	Семестр 5 (10 нед): Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект	Семестр 6 (13 нед): Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть
Итого час/нед	44,2		36					43,7		36						
ОД																
ОДБ																
ОДБ.01																
ОДБ.02																
ОДБ.03																
ОДБ.04																
ОДБ.05																
ОДБ.06																
ОДБ.07																
ОДБ.08																
ОДБ.09																
ОДП																
ОДП.01																
ОДП.02																
ОДП.03																
ПОО																
															78,2%	21,8%
ПП	226	82	144	88	56			280	100	180	116	64			773	216
ОП															232	
ОП.01															46	
ОП.02															46	
ОП.03															46	
ОП.04															46	
ОП.05															48	
П	186	62	124	88	36			248	84	164	116	48			469	216
ПМ	186	62	124	88	36			248	84	164	116	48			469	216
ПМ.01															46	18
МДК.01.01															46	18
УП.01.01	час		нед					час		нед						
ПП.01.01	час		нед					час		нед						
ПМ.02															74	18
МДК.02.01															74	18
УП.02.01	час		нед					час		нед						
ПП.02.01	час		нед					час		нед						
ПМ.03															77	18
МДК.03.01															77	18
УП.03.01	час		нед					час		нед						
ПП.03.01	час		нед					час		нед						
ПМ.04	90	30	60	40	20										69	21
МДК.04.01	90	30	60	40	20										69	21
УП.04.01	час	108	нед	3				час		нед						
ПП.04.01	час	108	нед	3				час		нед						
ПМ.05	96	32	64	48	16										72	24
МДК.05.01	96	32	64	48	16										72	24
УП.05.01	час	108	нед	3				час		нед						

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам и семестрам																														Максимальная учебная нагрузка	
									Обязательная			Курс 1										Курс 2										Курс 3													
												Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5						Семестр 6								
												17 нед							21 1/2 нед							14 1/2 нед							20 нед							10 нед						13 нед								
											в том числе					в том числе					в том числе					в том числе					в том числе					в том числе					в том числе					в том числе				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самост.(с.р.+н.п.)	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть
ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				РП ☐	час		108	нед		3		час				нед				час			нед				час			нед				час			нед				час		108	нед		3		час			нед					
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	5																																																
	Всего часов с учетом практик	312																																																
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	1		2		40	14	26	20	6																																					40	14	26	20	6			25	15
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			6		40	14	26	20	6																																					40	14	26	20	6			25	15
УП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			6	РП ☑	час		72	нед		2		час				нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час	72	нед	2		
ПП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				РП ☐	час		72	нед		2		час				нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час	72	нед	2		
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	6																																																
	Всего часов с учетом практик	184																																																
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	1		1		40	14	26	20	6																																					40	14	26	20	6			28	12
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			6		40	14	26	20	6																																					40	14	26	20	6			28	12
УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков				РП ☑	час		36	нед		1		час				нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час	36	нед	1		
ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков				РП ☐	час		72	нед		2		час				нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час	72	нед	2		
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	6																																																
	Всего часов с учетом практик	148																																																
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1		3		168	56	112	76	36																																					168	56	112	76	36			78	90
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			6		168	56	112	76	36																																					168	56	112	76	36			78	90
УП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			6	РП ☑	час		180	нед		5		час				нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час	180	нед	5		
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			6	РП ☐	час		144	нед		4		час				нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час	144	нед	4		
ПМ.08.ЭК	Экзамен квалификационный	6																																																
	Всего часов с учетом практик	492																																																
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА			6		72	36	36		36																																					40	20	20		20			72	
	Учебная и производственная практики					час		1476	нед		41		час				нед				час	144	нед	4				час	144	нед	4				час	180	нед	5				час			нед				час	432	нед	12				час	576	нед	16		
	Учебная практика (Производственное обучение)					час		756	нед		21		час				нед				час	72	нед	2				час	72	нед	2				час	108	нед	3				час			нед				час	216	нед	6				час	288	нед	8		
	Концентрированная					час			нед				час				нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед		
	Рассредоточенная					час		756	нед		21		час				нед				час	72	нед	2				час	72	нед	2				час	108	нед	3				час	216	нед	6				час	288	нед	8		
	Производственная практика					час		720	нед		20		час				нед				час	72	нед	2				час	72	нед	2				час	72	нед	2				час	216	нед	6				час	288	нед	8		
	Концентрированная					час		720	нед		20		час				нед				час	72	нед	2				час	72	нед	2				час	72	нед	2				час	216	нед	6				час	288	нед	8		
	Рассредоточенная					час			нед				час				нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед		
	Государственная итоговая аттестация								нед		2						нед							нед							нед							нед							нед							нед		2		
	Защита выпускной квалификационной работы								нед		2						нед							нед							нед							нед							нед							нед	2			
	Проведение государственных экзаменов								нед								нед							нед							нед							нед							нед							нед				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							120					25								10							5							80																				
	в т.ч. в период обучения по циклам																																																							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							180					50								15							10							5							40							60					
	в т.ч. в период обучения по циклам																																																			
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	11	3	30	11	4196	1496	2700	1969	680	51		918	306		612	409	183	20		1088	386	702	558	136	8		711	261	450	352	88	10		973	361	612	446	153	13		226	82	144	88	56			280	100	180	116	64			3980	216
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	11	3	30	11	4196	1496	2700	1969	680	51		918	306		612	409	183	20		1088	386	702	558	136	8		711	261	450	352	88	10		973	361	612	446	153	13		226	82	144	88	56			280	100	180	116	64			3980	216
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	1					1					4					2					2														
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												5								4							4					6					4					6								

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6]	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	▼	☒	☒
				[6]	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОДБ	**Базовые дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**					
ОДБ.09	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДБ.01	Русский язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДБ.02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДБ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДБ.04	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДБ.06	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДБ.08	ОБЖ	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДП	**Профильные дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**					
ОДП.01	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДП.02	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДП.03	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**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 8.4**
		ПК 8.5	**ПК 8.6**										
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	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 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	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 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	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 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	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 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	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 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**			
МДК.01.01	Технология подготовки сырья приготовления блюд из овощей и грибов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
УП.01.01	*Приготовление блюд из овощей и грибов*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
ПП.01.01	*Приготовление блюд из овощей и грибов*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
УП.02.01	*Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
ПП.02.01	*Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
УП.03.01	*Приготовление супов и соусов*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
ПП.03.01	*Приготовление супов и соусов*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
УП.04.01	*Приготовление блюд из рыбы*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
ПП.04.01	*Приготовление блюд из рыбы*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	
УП.05.01	*Приготовление блюд из мяса и домашней птицы*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	
ПП.05.01	*Приготовление блюд из мяса и домашней птицы*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	
УП.06.01	*Приготовление и оформление холодных блюд и закусок*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	
ПП.06.01	*Приготовление и оформление холодных блюд и закусок*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3		
УП.07.01	*Приготовление сладких блюд и напитков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 7.3	ОК 7	ПК 7.1	ПК 7.2		
ПП.07.01	*Приготовление сладких блюд и напитков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3		
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 8.1**	**ПК 8.2**	**ПК 8.3**	**ПК 8.4**	**ПК 8.5**
		ПК 8.6											
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6											
УП.08.01	*Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6											
ПП.08.01	*Приготовление хлебобулочных, мучных и*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПП.06.01	*кондитерских изделий*	ПК 8.6											
ФК.00	**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 6**									

КОНСУЛЬТАЦИИ

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры					Всего	Курс 1		Курс 2		Курс 3		ЦМК
		Экз	Зач	ДифЗач	КП(Р)	Другие		Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	
План							300	75	25	15	85	40	60	
Факт							300	75	25	15	85	40	60	
К.ОДБ.01	Русский язык	4				2	15	5			10			
К.ОДБ.02	Литература			4		2	10				10			
К.ОДБ.03	Иностранный язык			4		2	10				10			
К.ОДБ.04	История			2		1	10		10					
К.ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)			4		2	5				5			
К.ОДБ.06	Математика	4				2	15	5			10			
К.ОДБ.07	Информатика и ИКТ			3		2	5			5				
К.ОДБ.08	ОБЖ			3		2								
К.ОДБ.09	Физическая культура		123	4										
К.ОДП.01	Физика			4		2	15	5			10			
К.ОДП.02	Химия	4				2	15	5			10			
К.ОДП.03	Биология			4		2	15	5			10			
К.ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			1			10	10						
К.ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			1			10	10						
К.ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1			10	10						
К.ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			1			10	10						
К.ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			1			10	10						
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов													
К.МДК.01.01	Технология подготовки сырья приготовления блюд из овощей и грибов			2			15		15					
К.УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов			2										
К.ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов			2										
К.ПМ.01	*Экзамен квалификационный*	2												
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста													
К.МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			3			10			10				
К.УП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			3										
К.ПП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста													
К.ПМ.02	*Экзамен квалификационный*	3												
ПМ.03	Приготовление супов и соусов													
К.МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов			4			10				10			
К.УП.03.01	Приготовление супов и соусов													
К.ПП.03.01	Приготовление супов и соусов													
К.ПМ.03	*Экзамен квалификационный*	4												
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы													

КОНСУЛЬТАЦИИ

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры					Всего	Курс 1		Курс 2		Курс 3		ЦМК
		Экз	Зач	ДифЗач	КП(Р)	Другие		Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	
К.МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			5			20					20		
К.УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы			5										
К.ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы													
К.ПМ.04	*Экзамен квалификационный*	5												
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы													
К.МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			5			20					20		
К.УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			5										
К.ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы													
К.ПМ.05	*Экзамен квалификационный*	5												
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок													
К.МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			6			20						20	
К.УП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			6										
К.ПП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок													
К.ПМ.06	*Экзамен квалификационный*	6												
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков													
К.МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			6			20						20	
К.УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков													
К.ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков													
К.ПМ.07	*Экзамен квалификационный*	6												
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий													
К.МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			6			20						20	
К.УП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			6										
К.ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			6										
К.ПМ.08	*Экзамен квалификационный*	6												

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Истории и обществознания
4	Математики
5	Информатики и ИКТ
6	Физики
7	Химии и биологии
8	Технологии кулинарного производства
9	Технологии кондитерского производства
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный тир
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план Государственного профессионального образовательгного учреждения "Яшкинский техникум технологий и механизации" разработан на основе:
- Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ от 29.12.2012;
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013г.;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 09.04.2015 №390 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464 "Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 №291 "Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 №1189 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";
- Приказа Министерства образования и науки от 05.03.2004 №1089 "Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования";
- Устава ГПОУ "Яшкинский техникум технологий и механизации".
Организация учебного процесса и режим занятий:
- в учебном заведении в соответствии с Уставом установлена 6 дневная учебная неделя;
- на изучение обязательной части учебных циклов и раздела "Физическая культура" в рамках ФГОС по профессии 19.01.07 Повар, кондитер отводится 972 часа максимальной учебной нагрузки и 648 часов обязательной учебной нагрузки на обучающегося;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося в 1,2,3,4 семестрах составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. В 5,6 семестрах максимальный объем учебной нагрузки обучающегося менее 54 часов в неделю в связи с увеличением количества часов на учебную и производственную практику; - максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю;
- продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами;
- проводятся следующие виды практик: учебная практика и производственная практика на которые отводится 41 неделя. График учебного процесса предусматривает чередование теоретического обучения, учебной и производственной практики. Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях Яшкинского района. Учебная практика реализуется рассредоточенно в рамках профессиональных модулей и проводится в лабораториях, учебных кулинарном и кондитерском цехах техникума. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, потвержденных документами соответствующих организаций.
Общая продолжительность каникул составляет 24 недели (11 недель в учебном году в том числе 2 недели в зимнее время).
Консультации предусмотрены в объёме 4 часа на на обучающегося на каждый учебный год: групповые и индивидуальные, устные и письменные.
В техникуме применяется пятибалльная и зачётная система оценок. Формы текущего контроля знаний: фронтальный опрос; контрольная работа; самостоятельная работа; технический диктант; лабораторная работа; практическое занятие/работа; семинарское занятие; эссе и другие творческие работы; тестирование и т.д.
По итогам семестра проводится промежуточная аттестация, формами аттестации являются: дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, экзамен (квалификационный). Периодичность промежуточной аттестации определяется графиком учебного процесса техникума. Зачет и дифференцированный зачет проводятся за счет времени отводимого на дисциплину и МДК. Экзамен и экзамен (квалификационный) проводятся в сессионный период, в день освобожденный от других форм учебной нагрузки.
При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), как оценка профессиональных компентенций, сформированных у обучающихся в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

В учебном году в процессе промежуточной аттестации количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. Учебным планом предусмотрены комплексные квалификационные экзамены по ПМ 6 и ПМ 7 в 6 семестре.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. По результатам государственной итоговой аттестации обучающимся присваивается квалификация рабочего по профессиям "Повар" и "Кондитер".

Общеобразовательный цикл. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы. Реализация Федерального компонента государственного образовательного станадарта среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобразования России от 9 марта 2004 г. №1312). Срок освоения ОПОП в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: 57 недель - теоретическое обучение, 3 недели - промежуточная аттестация, 22 недели - каникулы. Учебное время, отведенное на освоение программ среднего общего образования распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе рекомендаций Минобрнауки РФ (письмо №03-1180 от 29.05.2007). В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль. Профильными дисциплинами являются «Физика», «Химия», «Биология». Изучение химии, русского языка, математики завершается экзаменами, остальные дисциплины общеобразовательного цикла завершаются дифференцированными зачетами. Обучение по программам среднего общего образования осуществляется в течение 1 и 2 курсов.

Формирование вариативной части. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части учебного плана (216 максимальной нагрузки, в том числе 144 - обязательных учебных занятий) использованы с целью расширения и углубления знаний и умений обучающихся, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда. Часы максимальной нагрузки вариативной части распределены следующим образом:

- ПМ.01 - 18 часов (МДК.01.01 Приготовление блюд из овощей и грибов - 18 часов), ПМ.02 - 18 часов (МДК.02.01 Приготовление гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - 18 часов), ПМ.03 - 18 часов (МДК.04.01 Технология приготовления супов и соусов - 18 часов), ПМ.04 - 21 час (МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы - 21 час), ПМ.05 - 24 часа (МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 24 часа), ПМ.06 - 15 часов (МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок - 15 часов), ПМ.07 - 12 часов (МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков - 12 часов), ПМ.08 - 90 часов (МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 90 часов). Усиление профессиональных модулей позволит в полной мере овладеть общими и профессиональными компетенциями, новыми технологиями приготовления различных блюд в соответствии с запросами работодателей.

Согласовано		
Замдиректора по УМР		М.В.Воронкова
Замдиректора по УР		Л.П.Агеева
ИО старшего мастера		В.А.Лошкарев
Руководитель методической комиссии по профессии		Е.В.Фадеева
Рукковдитель методической комиссии общеобразовательных дисциплин		С.В.Александрова

Прошнуровано и пронумеровано
14 (четырнадцать) листов
Директор ГПОУ ЯТТиМ
И.Н. Галдобина