Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

директор

Галдобина Ирина Николаевна

06.06.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное профессиональное образовательное учреждение "Яшкинский техникум технологий и механизации"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2016

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

1 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 фев - 1 мар	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
	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																		=	=																																	
II														0 8 / 0 8 / 0 8 / 0 8 / 0 8 / 0 8	::	=	=																		0	0	8	8	8	::		=	=	=	=	=	=	=	=
III																0	0	=	=										0	8	8	8						0 / 0 / 0 8 / 0 8 / 0 8 / 0 8	8	8	8 / 8 / :: / :: / :: / ::		=	=	=	=	=	=	=	=
IV						0	8	8	8					0	8	8	::	=	=									0 / 0 / 0 / 0 / 0 8 / 0 8	8	8	8 / 8 / 8 / 8 / :: / ::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

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

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										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	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 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 1/3	1416	17	612	22 1/3	804	2		2												10 2/3	52		
II	31 2/3	1140	13 2/3	492	18	648	2 2/3	1 1/3	1 1/3	3	1	2	4	1	3						10 2/3	52		
III	30 1/3	1092	15	540	15 1/3	552	1		1	4	2	2	6		6						10 2/3	52		
IV	18 2/3	672	9	324	9 2/3	348	1 1/3	1	1/3	3	2	1	8	5	3	4		4	4	2	2	43		
Всего	**120**	**4320**		**1968**		**2352**	**7**			**10**			**18**			**4**			**4**	**2**	**34**	**199**		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие формы контроля	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект (входит в с.р.)
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		8			9	2124	608	100	1416	971	382	63		
НО	Начальное общее образование															
ОО	Основное общее образование															
СО	Среднее общее образование	4		8			9	2124	608	100	1416	971	382	63		
БД	Базовые учебные дисциплины	2		7			7	1422	419	55	948	645	303			
БД.01	Русский язык	2					1	117	24	15	78	70	8			
БД.02	Литература			2			1	177	54	5	118	110	8			
БД.03	Иностранный язык			2				117	39		78	46	32			
БД.04	История			2			1	177	54	5	118	110	8			
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)			2			1	177	54	5	118	106	12			
БД.06	Математика	2					1	259	72	15	172	118	54			
БД.07	Информатика и ИКТ			1				117	34	5	78	33	45			
БД.08	Физическая культура			2			1	176	53	5	118		118			
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности			1				105	35		70	52	18			
ПД	Профильные учебные дисциплины	2		1			2	702	189	45	468	326	79	63		
ПД.01	Физика	2					1	237	59	20	158	94	36	28		
ПД.02	Химия			2			1	237	64	15	158	100	27	31		
ПД.03	Биология	2						228	66	10	152	132	16	4		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	4	30	1		6	4356	1152	300	2904	1742	1104	28	30	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		4	6			2	803	319		484	122	362			
ОГСЭ.01	Основы философии			5				72	24		48	38	10			
ОГСЭ.02	История			4				72	24		48	40	8			
ОГСЭ.03	Иностранный язык			8			34	239	77		162		162			
ОГСЭ.04	Физическая культура		4567	8				324	162		162		162			
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			5				48	16		32	20	12			
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии			8				48	16		32	24	8			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2				306	78	20	208	138	50	20		
ЕН.01	Математика			3				80	24		56	36	20			
ЕН.02	Экологические основы природопользования			3				66	24		42	32	10			
ЕН.03	Химия	4						160	30	20	110	70	20	20		
П	Профессиональный цикл	11		21	1		4	3247	755	280	2212	1482	692	8	30	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		7				745	185	50	510	374	128	8		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3						98	8	20	70	50	12	8		
ОП.02	Физиология питания			3				62	20		42	32	10			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3						105	15	20	70	50	20			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4				76	22		54	24	30			
ОП.05	Метрология и стандартизация			4				76	22		54	44	10			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5				82	26		56	50	6			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6				72	24		48	38	10			
ОП.08	Охрана труда			7				72	19	5	48	38	10			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			7				102	29	5	68	48	20			
ПМ	Профессиональные модули	9		14	1		4	2502	570	230	1702	1108	564		30	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2		2				190	40	20	130	100	30			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3						190	40	20	130	100	30			
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			3			РП	☐	час		36	нед	1			
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			3			РП	☐	час		36	нед	1			
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	3														
	Всего часов с учетом практик	262														
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		2				503	147	20	336	236	100			
МДК.02.01	Технология приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	4						503	147	20	336	236	100			
УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			4			РП	☐	час		72	нед	2			
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			4			РП	☐	час		108	нед	3			
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	4														
	Всего часов с учетом практик	683														
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		2	1		1	522	102	60	360	200	130		30	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				6		5	522	102	60	360	200	130		30	
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			6			РП	☐	час		72	нед	2			
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			6			РП	☐	час		108	нед	3			
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	6														
	Всего часов с учетом практик	702														
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		3			1	347	89	20	238	154	84			
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6			5	347	89	20	238	154	84			
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6			РП	☐	час		72	нед	2			
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6			РП	☐	час		108	нед	3			
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	6														
	Всего часов с учетом практик	527														
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		2			1	291	55	40	196	136	60			
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			7			6	291	55	40	196	136	60			
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			7			РП	☐	час		36	нед	1			

Распределение по курсам и семестрам — Курс 1

Индекс	Семестр 1 (17 нед): Макс.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Семестр 2 (22 1/3 нед): Макс.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36						54			36					
ОП	918	251	55	612	408	174	30			1206	357	45	804	563	208	33		
НО																		
ОО																		
СО	918	251	55	612	408	174	30			1206	357	45	804	563	208	33		
БД	660	185	35	440	291	149				762	234	20	508	354	154			
БД.01	51	12	5	34	30	4				66	12	10	44	40	4			
БД.02	78	21	5	52	48	4				99	33		66	62	4			
БД.03										117	39		78	46	32			
БД.04	51	12	5	34	32	2				126	42		84	78	6			
БД.05	51	12	5	34	30	4				126	42		84	76	8			
БД.06	129	38	5	86	66	20				130	34	10	86	52	34			
БД.07	117	34	5	78	33	45												
БД.08	78	21	5	52		52				98	32		66		66			
БД.09	105	35		70	52	18												
ПД	258	66	20	172	117	25	30			444	123	25	296	209	54	33		
ПД.01	129	33	10	86	62	6	18			108	26	10	72	32	30	10		
ПД.02	129	33	10	86	55	19	12			108	31	5	72	45	8	19		
ПД.03										228	66	10	152	132	16	4		
УП.01.01	час				нед					час				нед				
ПП.01.01	час				нед					час				нед				
УП.02.01	час				нед					час				нед				
ПП.02.01	час				нед					час				нед				
УП.03.01	час				нед					час				нед				
ПП.03.01	час				нед					час				нед				
УП.04.01	час				нед					час				нед				
ПП.04.01	час				нед					час				нед				
УП.05.01	час				нед					час				нед				

Курс 2

Индекс	Семестр 3 (13 2/3 нед): Макс.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Семестр 4 (18 нед): Макс.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36						54			36					
ПП	738	186	60	492	326	158	8			972	284	40	648	388	240	20		
ОГСЭ	97	41		56		56				197	77		120	40	80			
ОГСЭ.02										72	24		48	40	8			
ОГСЭ.03	41	13		28		28				53	17		36		36			
ОГСЭ.04	56	28		28		28				72	36		36		36			
ЕН	146	48		98	68	30				160	30	20	110	70	20	20		
ЕН.01	80	24		56	36	20												
ЕН.02	66	24		42	32	10												
ЕН.03										160	30	20	110	70	20	20		
П	495	97	60	338	258	72	8			615	177	20	418	278	140			
ОП	265	43	40	182	132	42	8			152	44		108	68	40			
ОП.01	98	8	20	70	50	12	8											
ОП.02	62	20		42	32	10												
ОП.03	105	15	20	70	50	20												
ОП.04										76	22		54	24	30			
ОП.05										76	22		54	44	10			
ПМ	230	54	20	156	126	30				463	133	20	310	210	100			
ПМ.01	190	40	20	130	100	30												
МДК.01.01	190	40	20	130	100	30												
УП.01.01	час			36	нед	1				час				нед				
ПП.01.01	час			36	нед	1				час				нед				
ПМ.02	40	14		26	26					463	133	20	310	210	100			
МДК.02.01	40	14		26	26					463	133	20	310	210	100			
УП.02.01	час				нед					час			72	нед	2			
ПП.02.01	час				нед					час			108	нед	3			
УП.03.01	час				нед					час				нед				
ПП.03.01	час				нед					час				нед				
УП.04.01	час				нед					час				нед				
ПП.04.01	час				нед					час				нед				
УП.05.01	час				нед					час				нед				

Курс 3

Индекс	Семестр 5 (15 нед): Макс.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Семестр 6 (15 1/3 нед): Макс.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36						54			36					
ПП	810	220	50	540	324	216				828	226	50	552	302	220		30	
ОГСЭ	225	85		140	58	82				111	47		64		64			
ОГСЭ.01	72	24		48	38	10												
ОГСЭ.03	45	15		30		30				47	15		32		32			
ОГСЭ.04	60	30		30		30				64	32		32		32			
ОГСЭ.05	48	16		32	20	12												
П	585	135	50	400	266	134				717	179	50	488	302	156		30	
ОП	82	26		56	50	6				72	24		48	38	10			
ОП.06	82	26		56	50	6												
ОП.07										72	24		48	38	10			
ПМ	503	109	50	344	216	128				645	155	50	440	264	146		30	
УП.01.01	час				нед					час				нед				
ПП.01.01	час				нед					час				нед				
УП.02.01	час				нед					час				нед				
ПП.02.01	час				нед					час				нед				
ПМ.03	261	51	30	180	100	80				261	51	30	180	100	50		30	
МДК.03.01	261	51	30	180	100	80				261	51	30	180	100	50		30	
УП.03.01	час			36	нед	1				час			36	нед	1			
ПП.03.01	час				нед					час			108	нед	3			
ПМ.04	242	58	20	164	116	48				105	31		74	38	36			
МДК.04.01	242	58	20	164	116	48				105	31		74	38	36			
УП.04.01	час			36	нед	1				час			36	нед	1			
ПП.04.01	час				нед					час			108	нед	3			
ПМ.05										159	43	10	106	76	30			
МДК.05.01										159	43	10	106	76	30			
УП.05.01	час				нед					час				нед				

Курс 4

Индекс	Семестр 7 (9 нед): Макс.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Семестр 8 (9 2/3 нед): Макс.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
Итого час/нед	54			36						54			36							
																			70,2%	29,8%
ПП	486	92	70	324	198	126				522	144	30	348	204	144				3058	1298
ОГСЭ	62	26		36		36				111	43		68	24	44				707	96
ОГСЭ.01																			72	
ОГСЭ.02																			72	
ОГСЭ.03	26	8		18		18				27	9		18		18				239	
ОГСЭ.04	36	18		18		18				36	18		18		18				324	
ОГСЭ.05																				48
ОГСЭ.06										48	16		32	24	8					48
ЕН																			306	
ЕН.01																			80	
ЕН.02																			66	
ЕН.03																			160	
П	424	66	70	288	198	90				411	101	30	280	180	100				2045	1202
ОП	174	48	10	116	86	30													745	
ОП.01																			98	
ОП.02																			62	
ОП.03																			105	
ОП.04																			76	
ОП.05																			76	
ОП.06																			82	
ОП.07																			72	
ОП.08	72	19	5	48	38	10													72	
ОП.09	102	29	5	68	48	20													102	
ПМ	250	18	60	172	112	60				411	101	30	280	180	100				1300	1202
ПМ.01																			115	75
МДК.01.01																			115	75
УП.01.01	час				нед					час				нед						
ПП.01.01	час				нед					час				нед						
ПМ.02																			307	196
МДК.02.01																			307	196
УП.02.01	час				нед					час				нед						
ПП.02.01	час				нед					час				нед						
ПМ.03																			342	180
МДК.03.01																			342	180
УП.03.01	час				нед					час				нед						
ПП.03.01	час				нед					час				нед						
ПМ.04																			107	240
МДК.04.01																			107	240
УП.04.01	час				нед					час				нед						
ПП.04.01	час				нед					час				нед						
ПМ.05	132	12	30	90	60	30													241	50
МДК.05.01	132	12	30	90	60	30													241	50
УП.05.01	час			36	нед	1				час				нед						

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие формы контроля	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект (входит в с.р.)
ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов						РП	□	час		108	нед	3			
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	7														
	Всего часов с учетом практик	435														
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		2			1	238	36	40	162	102	60			
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			7			6	238	36	40	162	102	60			
УП.06.01	Организация работы структурного подразделения			7			РП	□	час		36	нед	1			
ПП.06.01	Организация работы структурного подразделения						РП	□	час		72	нед	2			
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	7														
	Всего часов с учетом практик	346														
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		1				411	101	30	280	180	100			
МДК.07.01	Теоретическая подготовка по профессии 16675 Повар			8				411	101	30	280	180	100			
УП.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар						РП	□	час		36	нед	1			
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар						РП	□	час		108	нед	3			
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	8														
	Всего часов с учетом практик	555														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час			1008	нед	28			
	Учебная практика							час			360	нед	10			
	Концентрированная							час			360	нед	10			
	Рассредоточенная							час				нед				
	Производственная (по профилю специальности) практика							час			648	нед	18			
	Концентрированная							час			648	нед	18			
	Рассредоточенная							час				нед				
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			8								нед	4			
	Государственная итоговая аттестация											нед	6			
	Подготовка выпускной квалификационной работы											нед	4			
	Защита выпускной квалификационной работы											нед	2			
	Подготовка к государственным экзаменам											нед				
	Проведение государственных экзаменов											нед				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							100								
	в т.ч. в период обучения по циклам							100								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							300								
	в т.ч. в период обучения по циклам							300								
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	16	4	38	1		15	6080	1760		4320	2713	1486	91	30	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	16	4	38	1		15	6480	1760	400	4320	2713	1486	91	30	
	Экзамены (без учета физ. культуры)															
	Зачеты (без учета физ. культуры)															
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)															
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)															
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)															

Распределение по курсам и семестрам — Курс 1

Индекс / Наименование	Семестр 1 (17 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Семестр 2 (22 1/3 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект
ПП.05.01	час				нед					час				нед				
ПМ.05.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.06																		
МДК.06.01																		
УП.06.01	час				нед					час				нед				
ПП.06.01	час				нед					час				нед				
ПМ.06.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.07																		
МДК.07.01																		
УП.07.01	час				нед					час				нед				
ПП.07.01	час				нед					час				нед				
ПМ.07.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед					час				нед				
Учебная практика	час				нед					час				нед				
Концентрированная	час				нед					час				нед				
Рассредоточенная	час				нед					час				нед				
Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед					час				нед				
Концентрированная	час				нед					час				нед				
Рассредоточенная	час				нед					час				нед				
ПДП					нед									нед				
Государственная итоговая аттестация					нед									нед				
Подготовка выпускной квалификационной работы					нед									нед				
Защита выпускной квалификационной работы					нед									нед				
Подготовка к государственным экзаменам					нед									нед				
Проведение государственных экзаменов					нед									нед				
КОНСУЛЬТАЦИИ по О	55									45								
в т.ч. в период обучения по циклам	55									45								
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																		
в т.ч. в период обучения по циклам																		
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	863	251		612	408	174	30			1161	357		804	563	208	33		
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	918	251	55	612	408	174	30			1206	357	45	804	563	208	33		
Экзамены (без учета физ. культуры)										4								
Зачеты (без учета физ. культуры)																		
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	2									5								
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																		
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		

Курс 2

Индекс / Наименование	Семестр 3 (13 2/3 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Семестр 4 (18 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект
ПП.05.01	час				нед					час				нед				
ПМ.05.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.06																		
МДК.06.01																		
УП.06.01	час				нед					час				нед				
ПП.06.01	час				нед					час				нед				
ПМ.06.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.07																		
МДК.07.01																		
УП.07.01	час				нед					час				нед				
ПП.07.01	час				нед					час				нед				
ПМ.07.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			72	нед	2				час			180	нед	5			
Учебная практика	час			36	нед	1				час			72	нед	2			
Концентрированная	час			36	нед	1				час			72	нед	2			
Рассредоточенная	час				нед					час				нед				
Производственная (по профилю специальности) практика	час			36	нед	1				час			108	нед	3			
Концентрированная	час			36	нед	1				час			108	нед	3			
Рассредоточенная	час				нед					час				нед				
ПДП					нед									нед				
Государственная итоговая аттестация					нед									нед				
Подготовка выпускной квалификационной работы					нед									нед				
Защита выпускной квалификационной работы					нед									нед				
Подготовка к государственным экзаменам					нед									нед				
Проведение государственных экзаменов					нед									нед				
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																		
в т.ч. в период обучения по циклам																		
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	60									40								
в т.ч. в период обучения по циклам	60									40								
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	678	186		492	326	158	8			932	284		648	388	240	20		
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	738	186	60	492	326	158	8			972	284	40	648	388	240	20		
Экзамены (без учета физ. культуры)	3									3								
Зачеты (без учета физ. культуры)																		
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	5									5								
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																		
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		

Курс 3

Индекс / Наименование	Семестр 5 (15 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Семестр 6 (15 1/3 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект
ПП.05.01	час				нед					час				нед				
ПМ.05.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.06										120	30	10	80	50	30			
МДК.06.01										120	30	10	80	50	30			
УП.06.01	час				нед					час				нед				
ПП.06.01	час				нед					час				нед				
ПМ.06.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.07																		
МДК.07.01																		
УП.07.01	час				нед					час				нед				
ПП.07.01	час				нед					час				нед				
ПМ.07.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			72	нед	2				час			288	нед	8			
Учебная практика	час			72	нед	2				час			72	нед	2			
Концентрированная	час			72	нед	2				час			72	нед	2			
Рассредоточенная	час				нед					час				нед				
Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед					час			216	нед	6			
Концентрированная	час				нед					час			216	нед	6			
Рассредоточенная	час				нед					час				нед				
ПДП					нед									нед				
Государственная итоговая аттестация					нед									нед				
Подготовка выпускной квалификационной работы					нед									нед				
Защита выпускной квалификационной работы					нед									нед				
Подготовка к государственным экзаменам					нед									нед				
Проведение государственных экзаменов					нед									нед				
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																		
в т.ч. в период обучения по циклам																		
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	50									50								
в т.ч. в период обучения по циклам	50									50								
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	760	220		540	324	216				778	226		552	302	220		30	
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	810	220	50	540	324	216				828	226	50	552	302	220		30	
Экзамены (без учета физ. культуры)										2								
Зачеты (без учета физ. культуры)																		
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	3									6								
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)										1								
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		

Курс 4

Индекс / Наименование	Семестр 7 (9 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Семестр 8 (9 2/3 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
ПП.05.01	час			108	нед	3				час				нед						
ПМ.05.ЭК																				
Всего часов с учетом практик																				
ПМ.06	118	6	30	82	52	30													188	50
МДК.06.01	118	6	30	82	52	30													188	50
УП.06.01	час			36	нед	1				час				нед						
ПП.06.01	час			72	нед	2				час				нед						
ПМ.06.ЭК																				
Всего часов с учетом практик																				
ПМ.07										411	101	30	280	180	100					411
МДК.07.01										411	101	30	280	180	100					411
УП.07.01	час				нед					час			36	нед	1					
ПП.07.01	час				нед					час			108	нед	3					
ПМ.07.ЭК																				
Всего часов с учетом практик																				
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			252	нед	7				час			144	нед	4					
Учебная практика	час			72	нед	2				час			36	нед	1					
Концентрированная	час			72	нед	2				час			36	нед	1					
Рассредоточенная	час				нед					час				нед						
Производственная (по профилю специальности) практика	час			180	нед	5				час			108	нед	3					
Концентрированная	час			180	нед	5				час			108	нед	3					
Рассредоточенная	час				нед					час				нед						
ПДП					нед									нед	4					
Государственная итоговая аттестация					нед									нед	6					
Подготовка выпускной квалификационной работы					нед									нед	4					
Защита выпускной квалификационной работы					нед									нед	2					
Подготовка к государственным экзаменам					нед									нед						
Проведение государственных экзаменов					нед									нед						
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																				
в т.ч. в период обучения по циклам																				
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	70									30										
в т.ч. в период обучения по циклам	70									30										
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	416	92		324	198	126				492	144		348	204	144				5182	1298
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	486	92	70	324	198	126				522	144	30	348	204	144				5182	1298
Экзамены (без учета физ. культуры)	2									1										
Зачеты (без учета физ. культуры)																				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	6									4										
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	▼	☒	☒
				[3]	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.4	Готовить простые супы.
ПК 7.5	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 7.7	Готовить и оформлять салаты.
ПК 7.8	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые учебные дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
БД.01	Русский язык	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.02	Литература	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.03	Иностранный язык	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.04	История	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.06	Математика	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.07	Информатика и ИКТ	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.08	Физическая культура	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД	**Профильные учебные дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
ПД.01	Физика	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.02	Химия	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.03	Биология	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
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**			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 3	ОК 2	ОК 6									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**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**	**ПК 7.6**					
ЕН.01	Математика	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 2.3	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 2.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.6					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 2.3	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 2.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.6					
ЕН.03	Химия	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 2.3	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 2.2	ПК 6.5	ПК 7.6									
ОП	**Общепрофессиональные 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**	**ПК 7.6**					
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 2.3	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 2.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.6					
ОП.02	Физиология питания	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 2.3	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 2.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.6					

\СПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
П.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 2.3	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 2.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.6					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 2.3	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 2.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.6					
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 2.3	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 2.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.6					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 2.3	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 2.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.6					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 2.3	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 2.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.6					
ОП.08	Охрана труда	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 2.3	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 2.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.6					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 2.3	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 2.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.6					
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 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	*Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	*Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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 и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.3	ПК 2.2
УП.02.01	*Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.3	ПК 2.2
ПП.02.01	*Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.3	ПК 2.2
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**ОК 1**	**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**
		ПК 3.4											
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
УП.03.01	*Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПП.03.01	*Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**ОК 1**	**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**
		ПК 4.4											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
УП.04.01	*Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПП.04.01	*Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
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 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
УП.05.01	*Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.05.01	*Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*	ОК 3	ОК 1	ОК 2	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**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**
		ПК 6.4	**ПК 6.5**										
ПМ.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
УП.06.01	*Организация работы структурного подразделения*	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.06.01	*Организация работы структурного подразделения*	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**
		ПК 7.4	**ПК 7.5**	**ПК 7.6**	**ПК 7.7**	**ПК 7.8**							
МДК.07.01	Теоретическая подготовка по профессии 16675 Повар	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8							
УП.07.01	*Выполнение работ по профессии 16675 Повар*	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.7	ПК 7.8	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5
		ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9								
ПП.07.01	*Выполнение работ по профессии 16675 Повар*	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.7	ПК 7.8	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5
		ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9								

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы.
2	Истории и обществознания.
3	Иностранного языка.
4	Химии и биологии.
5	Математики.
6	Информатики.
7	Физики.
8	Социально-экономических дисциплин.
9	Информационных технологий в профессиональной деятельности.
10	Экологических основ природопользования.
11	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.
12	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	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.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план Государственного профессионального образовательного учреждения "Яшкинский техникум технологий и механизации" разработан на основании:

- Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ от 29.12.2012;
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного птания (приказ МО РФ от 22.04.2014г. №384);
- Приказа Министерства образования и науки от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ 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 учреждении в соответствии с уставом установлена 6 дневная учебная неделя;
- максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы;
- максимальный объём 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. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. График учебного процесса предусматривает чередование теоретического обучения, учебной и производственной практики. Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях Яшкинского района. Учебная практика проводится концентрированно в лабораториях и мастерских техникума. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебных и производственных практик по профилю специальности в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, потвержденных документами соответствующих организаций.

Общая продолжительность каникул составляет 34 недели.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Дисциплина ОГСЭ.07 "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

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.

Курсовая работа рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и выполняется в пределах часов, отводимых на ее изучение. На весь период обучения предусматривается выполнение курсового проекта по МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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.

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 помодулю является экзамен (квалификационный) как оценка профессиональных компентенций, сформированных у обучающегося в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. По результатам государственной итоговой аттестации обучающимся присваивается квалификация "Техник-технолог", на 4 курсе присваивается квалификация рабочего по профессии "Повар".

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 стандарта 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, утвержденых приказом Минобразования России от 9 марта 2004 г. №1312. Срок реализации Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы составляет 39 недель. С учетом этого обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы. Учебное время, отведенное на освоение программ среднего общего образования распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определен естественнонаучный профиль. Профильными дисциплинами являются «Биология», «Физика», «Химия». Учебный план предусматривает завершение экзаменом изучение русского языка, математики, биологии. Остальные дисциплины общеобразовательного цикла завершаются дифференцированными зачетами. Обучение по программам среднего общего образования осуществляется в течение 1 курса. Продолжение освоения программ среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла («Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Русский язык и культура речи», «Основы социологии и политологии»), математического и общего естественнонаучного цикла («Математика», "Экологические основы природопользования", "Химия"), а также отдельных дисциплин общепрофессионального цикла таких как «Безопасность жизнедеятельности», «Охрана труда» и т.д.

Формирование вариативной части. Часы вариативной части учебного плана согласованы с работодателем и использованы для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием основной профессиональной образовательной программы. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части распределены следующим образом:

- для успешного освоения общих компетенций обучающихся в общий гуманитарный и социально-экономический цикл введены дополнительные дисциплины в объеме 96 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе "Русский язык и культура речи" (48ч.), "Основы социологии и политологии" (48ч.). Введенные дисциплины позволят в полной мере овладеть общими компетенциями; выработать навыки и умения по составлению деловых бумаг, по владению общенаучной и общетехнической лексикой, эффективного общения в профессиональной деятельности; сформировать умения анализировать современную политическую ситуацию и сравнивать политические проблемы в разных регионах мира и собственного государства.

- в целях успешного формирования профессиональных компетенций обучающихся за счет вариативной части учебного плана на 1202 часа максимальной учебной нагрузки увеличено количество часов для освоения профессиональных модулей, в том числе: МДК.01.01 на 75 часов, МДК.02.01 на 196 часов, МДК.03.01 на 180 часов, МДК.04.01 на 240 часов, МДК.05.01 на 50 часов, МДК.06.01 на 50 часов, МДК.07.01 Теоретическая подготовка поваров - на 411 часов.

Усиление профессионального модуля ПМ.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (411 часов) позволит в полной мере овладеть общими и профессиональными компетенциями и получить дополнительные профессиональные компетенции по выполнению работ по профессии Повар: ПК 7.1. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. ПК 7.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. ПК 7.4. Готовить простые супы. ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК.7.7 Готовить и оформлять салаты. ПК.7.8 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

Согласовано		
замдиректора по УМР		М.В.Воронкова
замдиректора по УР		Л.П.Агеева
ИО старшего мастера		В.А.Лошкарев
руководитель МК общеобразовательных дисциплин		С.В.Александрова
руководитель МК по специальности		Е.В.Фадеева

Прошнуровано и пронумеровано
93 (девяносто) листов
Директор ГПОУ ЯТТиМ
И.Н.Галдобина