Согласовано

ООО „Авакян" г. Волгоград
Зав. производством
Пономарева Л.И.
22.08.2019

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Утверждаю

Директор
Самохвалов С.В.
22.08.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

уровень образования основного общего образования

квалификация: Повар Кондитер

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППКРС:** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2017

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 02.08.2013 № 798

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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	А	К	К	А		У	У	П		У	У	У	П	П		У	У	У		У	У		П				А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III		П	П		У	У		У	У	У		П	П	У	У		А	К	К			П	П	П		У	У	П		У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	А		Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

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

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	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	41	1476	17	612	24	864											11	52		
II	24	864	16	576	8	288	3	1	2	10		10	4		4		11	52		
III	10	360	5	180	5	180	2	1	1	17	7	10	10	4	6	2	2	43		
Всего	**75**	**2700**		**1368**		**1332**	**5**			**27**			**14**			**2**	**24**	147		

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Семестр 1						
												Обязательная						17 нед						
													в том числе									в том числе		
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	22	23	24	25	26	27	28	29
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																54			36			
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3		15			5	3078	1026		2052	1484	568				918	306		612	424	188	
5	ОДБ	Базовые дисциплины	2		13			5	2355	785		1570	1290	280				713	244		469	399	70	
6	ОДБ.01	Русский язык	2					1	171	57		114	114					77	29		48	48		
7	ОДБ.02	Литература			23			1	323	108		215	215					126	36		90	90		
8	ОДБ.03	Иностранный язык			23			1	256	85		171	171					81	30		51	51		
9	ОДБ.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	3		2			1	428	143		285	145	140				147	54		93	53	40	
10	ОДБ.05	История			2				162	54		108	108					68	14		54	54		
11	ОДБ.06	Физическая культура			1-3				256	85		171	171					77	26		51	51		
12	ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности			3				105	35		70	50	20										
13	ОДБ.08	Физика			3				345	115		230	110	120				90	39		51	21	30	
14	ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)			3				153	51		102	102											
15	ОДБ.10	География			2				105	35		70	70					47	16		31	31		
16	ОДБ.11	Культура речи						2	51	17		34	34											
17	*																							
19	ОДП	Профильные дисциплины	1		2				723	241		482	194	288				205	62		143	25	118	
20	ОДП.01	Информатика			3				171	57		114	114											
21	ОДП.02	Химия	3						296	99		197	57	140				98	30		68	18	50	
22	ОДП.03	Биология			2				256	85		171	23	148				107	32		75	7	68	
23	*																							
25	ПОО	Предлагаемые ОО																						
26	*																							
29	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	9	4			9	972	324		648	344	304										
31	ОП	Общепрофессиональный цикл	1					4	240	80		160	68	92										
32	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве						4	48	16		32	12	20										

33	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров						4	48	16		32	16	16										
34	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4						48	16		32	16	16										
35	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности						6	48	16		32	16	16										
36	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности						4	48	16		32	8	24										
37	*																							
39	П	Профессиональный учебный цикл	9	9	4			5	660	208		452	240	212										
41	ПМ	Профессиональные модули	9	9	4			5	660	208		452	240	212										
43	ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	1	1				1	48	16		32	20	12										
45	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов						4	48	16		32	20	12										
46	МДК*																							
48	УП.01.01	Учебная практика (модуль 1)		4		РП		час	72			72	нед	2			час			нед				
49	УП*																							
51	ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1)				РП		час	36			36	нед	1			час			нед				
52	ПП*																							
54	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4																					
55		Всего часов с учетом практик							156			140												
57	ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1	1				1	54	18		36	18	18										
59	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста						4	54	18		36	18	18										
60	МДК*																							
62	УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)		4		РП		час	108			108	нед	3			час			нед				
63	УП*																							
65	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)				РП		час	72			72	нед	2			час			нед				
66	ПП*																							
68	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	4																					
69		Всего часов с учетом практик							234			216												
71	ПМ.03	Приготовление супов и соусов	1	1				1	78	26		52	34	18										
73	МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов						4	78	26		52	34	18										
74	МДК*																							
76	УП.03.01	Учебная практика (модуль 3)		4		РП		час	108			108	нед	3			час			нед				

77	УП*																						
79	ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)				РП		час	72			72	нед	2			час			нед			
80	ПП*																						
82	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	5																				
83		Всего часов с учетом практик							258			232											
85	ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	1	1	1				54	18		36	18	18									
87	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			5				54	18		36	18	18									
88	МДК*																						
90	УП.04.01	Учебная практика (модуль 4)				РП		час	72			72	нед	2			час			нед			
91	УП*																						
93	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)		6		РП		час	36			36	нед	1			час			нед			
94	ПП*																						
96	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6																				
97		Всего часов с учетом практик							162			144											
99	ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	1	1	1				81	27		54	30	24									
#	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			5				81	27		54	30	24									
#	МДК*																						
#	УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)				РП		час	108			108	нед	3			час			нед			
#	УП*																						
#	ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)		5		РП		час	72			72	нед	2			час			нед			
#	ПП*																						
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	5																				
#		Всего часов с учетом практик							261			234											
#	ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	1	1	1				54	18		36	18	18									
#	МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			5				54	18		36	18	18									
#	МДК*																						
#	УП.06.01	Учебная практика (модуль 6)				РП		час	72			72	нед	2			час			нед			
#	УП*																						
#	ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)		6		РП		час	72			72	нед	2			час			нед			
#	ПП*																						
#	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	6																				

#		Всего часов с учетом практик							198			180												
#	ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	1	1	1				54	18		36	18	18										
#	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			6				54	18		36	18	18										
#	МДК*																							
#	УП.07.01	Учебная практика (модуль 7)		6		РП		час	72			72	нед	2			час			нед				
#	УП*																							
#	ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)				РП		час	36			36	нед	1			час			нед				
#	ПП*																							
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	6																					
#		Всего часов с учетом практик							162			144												
#	ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1	1				1	198	54		144	72	72										
#	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий						6	198	54		144	72	72										
#	МДК*																							
#	УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)				РП		час	288			288	нед	8			час			нед				
#	УП*																							
#	ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)		6		РП		час	72			72	нед	2			час			нед				
#	ПП*																							
#	ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	6																					
#		Всего часов с учетом практик							558			504												
#	ПМ.09	Организация производства и обслуживания в ресторанном сервисе	1	1				1	39	13		26	12	14										
#	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе						4	39	13		26	12	14										
#	МДК*																							
#	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)		4		РП		час	72			72	нед	2			час			нед				
#	УП*																							
#	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)				РП		час	36			36	нед	1			час			нед				
#	ПП*																							
#	ПМ.09.ЭК	Квалификационный экзамен	4																					
#		Всего часов с учетом практик							147			134												
#	ПМ*																							
#																								
#	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА							72	36		36	36											

#		Учебная и производственная практики						час	1476			1476	нед	41			час					нед			
#		Учебная практика (Производственное обучение)						час	972			972	нед	27			час					нед			
#		Концентрированная						час	972			972	нед	27			час					нед			
#		Рассредоточенная						час					нед				час					нед			
#		Производственная практика						час	504			504	нед	14			час					нед			
#		Концентрированная						час	504			504	нед	14			час					нед			
#		Рассредоточенная						час					нед				час					нед			
#		Государственная итоговая аттестация						час	72			72	нед	2			час					нед			
#		Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2			час					нед			
#		Проведение государственных экзаменов						час					нед				час					нед			
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																							
#		в т.ч. в период обучения по циклам																							
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																							
#		в т.ч. в период обучения по циклам																							
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	13	9	19			14	4050	1350		2700	1828	872				918	306		612	424	188		
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	13	9	19			14	4050	1350		2700	1828	872				918	306		612	424	188		
#		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											Курс 2																										
		Семестр 2									Семестр 3									Семестр 4										Семестр				
		24 нед									16 нед									8 нед										5 нед				
						в том числе									в том числе									в том числе										
Семинар. занятия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки
30	33	34	35	36	37	38	39	40	41	44	45	46	47	48	49	50	51	52	55	56	57	58	59	60	61	62	63	66	67	68	69	70	71
		54			36						54			36						54			36						54			36	
		1296	432		864	624	240				864	288		576	436	140																	
		1002	335		667	547	120				640	206		434	344	90																	
		94	28		66	66																											
		106	34		72	72					91	38		53	53																		
		91	25		66	66					84	30		54	54																		
		154	52		102	42	60				127	37		90	50	40																	
		94	40		54	54																											
		92	32		60	60					87	27		60	60																		
		71	25		46	36	10				34	10		24	14	10																	
		108	40		68	18	50				147	36		111	71	40																	
		83	23		60	60					70	28		42	42																		
		58	19		39	39																											
		51	17		34	34																											
		294	97		197	77	120				224	82		142	92	50																	
		68	20		48	48					103	37		66	66																		
		77	24		53	13	40				121	45		76	26	50																	
		149	53		96	16	80																										
																				432	144		288	150	138				270	90		180	120
																				192	64		128	52	76								
																				48	16		32	12	20								

																				48	16		32	16	16							
																				48	16		32	16	16							
																				48	16		32	8	24							
																				219	73		146	84	62				248	78		170	110
																				219	73		146	84	62				248	78		170	110
																				48	16		32	20	12							
																				48	16		32	20	12							
	час			нед			час			нед			час			72	нед	2			час			нед
	час			нед			час			нед			час			36	нед	1			час			нед
																				54	18		36	18	18							
																				54	18		36	18	18							
	час			нед			час			нед			час			108	нед	3			час			нед
	час			нед			час			нед			час			72	нед	2			час			нед
																				78	26		52	34	18							
																				78	26		52	34	18							
	час			нед			час			нед			час			108	нед	3			час			нед

	час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед													
																																54	18		36	18
																																54	18		36	18
	час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед													
	час			нед			час			нед			час			нед			час			нед													
																																81	27		54	30
																																81	27		54	30
	час			нед			час			нед			час			нед			час		108	нед													
	час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед													
																																54	18		36	18
																																54	18		36	18
	час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед													
	час			нед			час			нед			час			нед			час			нед													

		час				нед					час				нед					час				нед					час				нед
		час				нед					час				нед					час				нед					час				нед

																													59	15		44	44
																													59	15		44	44
		час				нед					час				нед					час				нед					час				нед
		час				нед					час				нед					час				нед					час				нед

																				39	13		26	12	14								
																				39	13		26	12	14								
		час				нед					час				нед					час			72	нед	2				час				нед
		час				нед					час				нед					час			36	нед	1				час				нед

																				21	7		14	14					22	12		10	10

		час				нед				
		час				нед				
		час				нед				
		час				нед				
		час				нед				
		час				нед				
		час				нед				
		час				нед				
		час				нед				
		час				нед				
		1296	432		864	624	240			
		1296	432		864	624	240			
		1								
		6								

час				нед				
час				нед				
час				нед				
час				нед				
час				нед				
час				нед				
час				нед				
час				нед				
час				нед				
час				нед				
864	288		576	436	140			
864	288		576	436	140			
2								
6								

час			504	нед	14			
час			360	нед	10			
час			360	нед	10			
час				нед				
час			144	нед	4			
час			144	нед	4			
час				нед				
час				нед				
час				нед				
час				нед				
432	144		288	150	138			
432	144		288	150	138			
4								
4								

час			396	нед
час			252	нед
час			252	нед
час				нед
час			144	нед
час			144	нед
час				нед
час				нед
час				нед
час				нед
270	90		180	120
270	90		180	120
				2
				1
				3

Курс 3														ЦК	Обязательная учебная нагрузка	
5				Семестр 6												
				5 нед												
в том числе								в том числе								
Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект			Обяз. часть	Вар. часть
72	73	74	77	78	79	80	81	82	83	84	85	88	133		136	137
				54			36									
														77,78%	22,22%
60				270	90		180	74	106						504	144
				48	16		32	16	16						160	
															32	

														32	
														32	
				48	16		32	16	16					32	
														32	
60				193	57		136	46	90					308	144
60				193	57		136	46	90					308	144
														32	
														32	
				час				нед						72	
				час				нед						36	
														32	4
														32	4
				час				нед						108	
				час				нед						72	
														32	20
														32	20
				час				нед						108	

2				час				нед							72		
18															32	4	
18															32	4	
2				час				нед							72		
.				час			36	нед	1						36		
24															36	18	
24															36	18	
3				час				нед							108		
2				час				нед							72		
18															32	4	
18															32	4	
2				час				нед							72		
				час			72	нед	2						72		

				54	18		36	18	18					32	4	
				54	18		36	18	18					32	4	
				час			72	нед	2					72		
				час			36	нед	1					36		
				139	39		100	28	72					80	64	
				139	39		100	28	72					80	64	
				час			288	нед	8					288		
				час			72	нед	2					72		
															26	
															26	
				час				нед						72		
				час				нед						36		
				29	17		12	12						36		

11				час			576	нед		16				
7				час			360	нед		10				
7				час			360	нед		10				
				час				нед						
4				час			216	нед		6				
4				час			216	нед		6				
				час				нед						
				час			72	нед	2					
				час			72	нед	2				72	
				час				нед						
60				270	90		180	74	106				2556	144
60				270	90		180	74	106				2556	144
				4										
				4										
				1										

Индекс	Содержание
ОК 1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика (модуль 1)
ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1)
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)
ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (модуль 3)
ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (модуль 4)
ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)
ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (модуль 6)
ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (модуль 7)
ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ОК 2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика (модуль 1)
ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1)
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)
ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (модуль 3)
ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (модуль 4)
ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

	УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)
	ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)
	МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
	УП.06.01	Учебная практика (модуль 6)
	ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
	УП.07.01	Учебная практика (модуль 7)
	ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)
	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
	ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 3		ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
	УП.01.01	Учебная практика (модуль 1)
	ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1)
	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)
	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)
	МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
	УП.03.01	Учебная практика (модуль 3)
	ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
	УП.04.01	Учебная практика (модуль 4)
	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)
	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
	УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)
	ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)
	МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
	УП.06.01	Учебная практика (модуль 6)
	ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
	УП.07.01	Учебная практика (модуль 7)
	ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)
	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
	ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 4		ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
	УП.01.01	Учебная практика (модуль 1)
	ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1)
	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)
	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)
	МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
	УП.03.01	Учебная практика (модуль 3)
	ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
	УП.04.01	Учебная практика (модуль 4)
	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)
	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
	УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)
	ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)
	МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
	УП.06.01	Учебная практика (модуль 6)
	ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
	УП.07.01	Учебная практика (модуль 7)
	ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)
	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
	ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ОК 5		ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
	УП.01.01	Учебная практика (модуль 1)
	ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1)
	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)
	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)
	МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
	УП.03.01	Учебная практика (модуль 3)
	ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
	УП.04.01	Учебная практика (модуль 4)
	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)
	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
	УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)
	ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)
	МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
	УП.06.01	Учебная практика (модуль 6)
	ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков

	УП.07.01	Учебная практика (модуль 7)
	ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)
	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
	ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ОК 6		ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
	УП.01.01	Учебная практика (модуль 1)
	ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1)
	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)
	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)
	МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
	УП.03.01	Учебная практика (модуль 3)
	ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
	УП.04.01	Учебная практика (модуль 4)
	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)
	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
	УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)
	ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)
	МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
	УП.06.01	Учебная практика (модуль 6)
	ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
	УП.07.01	Учебная практика (модуль 7)
	ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)
	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
	ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 7		ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
	УП.01.01	Учебная практика (модуль 1)
	ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1)
	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)
	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)

	МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
	УП.03.01	Учебная практика (модуль 3)
	ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
	УП.04.01	Учебная практика (модуль 4)
	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)
	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
	УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)
	ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)
	МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
	УП.06.01	Учебная практика (модуль 6)
	ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
	УП.07.01	Учебная практика (модуль 7)
	ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)
	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
	ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 1.1		ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
	УП.01.01	Учебная практика (модуль 1)
	ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 1.2		ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
	УП.01.01	Учебная практика (модуль 1)
	ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 2.1		ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности

	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)
	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 2.2		ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)
	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 2.3		ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)
	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 2.4		ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)
	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 2.5		ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	УП.02.01	Учебная практика (модуль 2)

ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 3.1	ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (модуль 3)
ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 3.2	ПК 3.2. Готовить простые супы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (модуль 3)
ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 3.3	ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (модуль 3)
ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 3.4	ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (модуль 3)
ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе

	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 4.1		ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
	УП.04.01	Учебная практика (модуль 4)
	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 4.2		ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
	УП.04.01	Учебная практика (модуль 4)
	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 4.3		ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
	УП.04.01	Учебная практика (модуль 4)
	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 5.1		ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
	УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)
	ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)

ПК 5.2	ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)
ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 5.3	ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)
ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 5.4	ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)
ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 6.1	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (модуль 6)
ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 6.2	ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (модуль 6)
ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 6.3	ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (модуль 6)
ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 6.4	ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (модуль 6)
ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 7.1	ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (модуль 7)
ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 7.2	ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
	УП.07.01	Учебная практика (модуль 7)
	ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 7.3		ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
	УП.07.01	Учебная практика (модуль 7)
	ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 8.1		ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
	ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 8.2		ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
	ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
	МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
	УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 8.3		ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 8.4	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 8.5	ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)
ПК 8.6	ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (модуль 8)
ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)
МДК.09.01	Основы организации производства и обслуживания в ресторанном сервисе
УП.09.01	Учебная практика (модуль 9)
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	технологии кулинарного производства;
	2	технологии кондитерского производства;
	3	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 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
	"Нормативно-правовую базу разработки данного учебного плана составляют: - Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798. - Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ; - Устав ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»; - Локальные нормативные документы, регламентирующие образовательный процесс в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»." Исходными документами для разработки рабочего учебного плана являются также Государственные требования и рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.
	Колледж, реализуя ФГОС среднего общего образования в пределах основных образовательных программ с учетом профиля получаемого профессионального образования, соответствующий профиль обучения определяет самостоятельно, руководствуясь Рекомендациями Минобрнауки России. Учебный план определяет сводные данные по бюджету времени, нормативный срок обучения, квалификацию выпускника; перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей, производственной практики по курсам и семестра, форм промежуточной аттестации, виды государственной итоговой аттестации. Начало учебных занятий 1 сентября, окончание 30 июня. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели – пятидневная; продолжительность занятий планируется группировкой парами (по 45 минут).
	Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования. Рабочий учебный план включает в себя как инвариативную так и вариативную часть базисного учебного плана. Вариативная часть: для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда предусмотренный объем вариативной части в объеме 144 часов использован на увеличение часов по общепрофессиональному циклу дисциплин и профессиональные модули
	При разработке учебного плана основной профессиональной образовательной программы СПО, формируя общеобразовательный цикл, исходим из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 22 нед. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы СПО.

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы с получением среднего общего образования оценивают в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета. По дисциплинам, не предусматривающим указанные формы контроля, выставляется итоговая оценка по текущей успеваемости. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет учебного времени отведенного, на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла. По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине – в устной

Экзаменационные сессии как таковые не планируются, так как планируются экзамены по ходу окончания изучения той или иной учебной дисциплины или профессионального модуля. При планировании трех экзаменов на один семестр и на две недели – пять экзаменов, первый экзамен в таком случае планируется в первый день сессии, интервал между экзаменами не менее двух календарных дней..В период аттестации по модулю обязательно присутствует представитель работодателя. Система оценок по учебным дисциплинам и профессиональным модулям остается пятибалльная: 5 (отл.), 4 (хор).(,3 удовл.), 2 (неуд.). По Государственной итоговой аттестации форма, порядок подготовки и проведения прописаны в локальном акте колледжа и включает защиту выпускной квалификационной работы. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На подготовку к государственной итоговой аттестации отводится 1 неделя и защиту выпускной квалификационной работы 1 неделя. Учебная практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебным планом предусматривается учебная практика, которая проводится путем чередования с теоретическими занятиями (рассредоточено); практика производственная которая проводится непрерывно (концентрированно).

На консультации планируется 100 часов в год, которые могут проводиться с обучающимися как: устные, групповые, индивидуальные и др., организуются вне сетки учебного времени, точечно. Таблица «Учебный план» содержит сведения о наименовании циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих (МДК и практик), формах промежуточной аттестации и их количестве, максимальной, самостоятельной, обязательной аудиторной учебной нагрузке обучающихся, в том числе общем количестве обязательной аудиторной нагрузки и времени, отведенном на проведение лабораторных и практических занятий, курсовых работ сведения о распределении их по курсам и семестрам. В нижней части таблицы приводятся данные о суммарном объеме консультаций; формах и сроках государственной итоговой аттестации; указывается распределение по семестрам суммарных объемов учебной нагрузки по учебным дисциплинам и МДК (по циклам ОПОП), производственному обучению, а также количество промежуточных аттестаций каждой формы. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности соответствует требованиями к условиям реализации ОПОП

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) планируется экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам присваивается выпускнику определенная квалификация. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». В зачетной книжке запись: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и производственного обучения. Рекомендуемая форма аттестации по производственному обучению – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет). Не рекомендуется проводить промежуточную аттестацию по составным элементам профессионального модуля (МДК или учебной и производственного обучения), если объем обязательной аудиторной нагрузки по ним составляет менее 32 часов. Если модуль содержит несколько МДК, по выбору образовательного учреждения возможно проведение комбинированного экзамена или дифференцированного зачета по всем МДК в составе этого модуля. При этом рекомендуется учитывать результаты текущих форм контроля по каждому из МДК, использовать рейтинговые и/или накопительные системы оценивания.

	По физической культуре промежуточная аттестация проводится каждый семестр, в последнем семестре форма промежуточной аттестации– дифференцированный зачет. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т.ч. введенные за счет часов вариативной части ОПОП, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации; Форма государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения определены в колледже в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным директором колледжа в форме выполнения и защиты Выпускной квалификационной работы. Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта и среднего профессионального образования.
	Рабочий учебный план включает в себя как инвариативную, так и вариативную часть базисного учебного плана. Вариативная часть: для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, предусмотренный объем вариативной части 144 часа, который использован на увеличение часов по профессиональному циклу.
	Колледж при разработке учебного плана основной профессиональной образовательной программы СПО, формируя общеобразовательный цикл, исходил из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.
	Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы оценивают с получением среднего (полного) общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета. По дисциплинам, не предусматривающим указанные формы контроля выставляется итоговая оценка по текущей успеваемости. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет учебного времени отведенного, на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Экзаменационные сессии как таковые не планируются, так как планируются экзамены по ходу окончания изучения той или иной учебной дисциплины или профессионального модуля. При планировании трех экзаменов на один семестр и на две недели – пять экзаменов, первый экзамен в таком случае планируется в первый день сессии, интервал между экзаменами не менее двух календарных дней..В период аттестации по модулю обязательно присутствует представитель работодателя. Система оценок по учебным дисциплинам и модулям остается пятибалльная: 5 (отл.), 4 (хор.), 3 (удовл.), 2 (неуд.).
	По Государственной итоговой аттестации форма, порядок подготовки и проведения прописаны в локальном акте колледжа и включает защиту выпускной квалификационной работы. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На подготовку к государственной итоговой аттестации отводится 4 недели и защиту выпускной квалификационной работы 2 недели. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико- ориентированную подготовку обучающихся. Учебным планом предусматриваются следующие виды практики: учебная, практика по специальности и производственная практика и проводится следующим образом: - учебная – путем чередования с теоретическими занятиями (рассредоточено; - практика по профилю специальности, проводится непрерывно (концентрированно); - практика преддипломная, проводится непрерывно (концентрированно).

	Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. Таблица «Учебный план» содержит сведения о наименовании циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих (МДК и практик), формах промежуточной аттестации и их количестве, максимальной, самостоятельной, обязательной аудиторной учебной нагрузке обучающихся, в том числе общем количестве обязательной аудиторной нагрузки и времени, отведенном на проведение лабораторных и практических занятий, курсовых работ сведения о распределении их по курсам и семестрам. В нижней части таблицы приводятся данные о суммарном объеме консультаций; формах и сроках государственной (итоговой) аттестации; указывается распределение по семестрам суммарных объемов учебной нагрузки по учебным дисциплинам и МДК (по циклам ОПОП), учебной и производственной практике, а также количество промежуточных аттестаций каждой формы.
	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности заполнена соответствует требованиям к условиям реализации ОПОП. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) планируется экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам присваивается выпускнику определенная квалификация. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен»с оценкой - 5(отл.), 4(хор.), 3(удовл.). В зачетной книжке записывается будет иметь вид: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен»с оценкой - 5(отл.), 4(хор.), 3(удовл.). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. По выбору ОУ возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля. В этом случае рекомендуемая форма аттестации по учебной и/или производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет). Не рекомендуется проводить промежуточную аттестацию по составным элементам профессионального модуля (МДК или учебной и производственной практике), если объем обязательной аудиторной нагрузки по ним составляет менее 32 часов. Если модуль содержит несколько МДК, по выбору образовательного учреждения возможно проведение комбинированного экзамена или дифференцированного зачета по всем МДК в составе этого модуля. При этом рекомендуется учитывать результаты текущих форм контроля по каждому из МДК, использовать рейтинговые и/или накопительные системы оценивания.
	По физической культуре промежуточная аттестацию проводится каждый семестр, в последнем семестре форма промежуточной аттестации– дифференцированный зачет. В случае, если профессиональный модуль имеет 1 МДК (объемом более 32 часов), учебная и производственная практика. Срок освоения программы ПМ – 1 семестр. По модулю в целом обязательно проводится экзамен (квалификационный), по МДК – дифференцированный зачет, по учебной и производственной практике промежуточная аттестация не предусмотрена. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т.ч. введенные за счет часов вариативной части ОПОП, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации; для общепрофессиональных дисциплин, дисциплин циклов ОГСЭ и ЕН, профессиональных модулей возможны дополнительные промежуточные аттестации:
	Форма государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения определены в колледже в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным директором колледжа в форме выполнения и защиты Выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).
	Согласовано