Согласовано

ООО „Авакян" г. Волгоград
Зав. производством
Понамарева 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 специалистов среднего звена

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

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 основного общего образования

квалификация: Техник-технолог

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

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный

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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		=	=																							::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II							0	0	0	0	0	0						=	=								0	0	0	0	0												::	::	0	=	=	=	=	=	=	=	=
III														8	8	8		=	=												8	8	8	8	8	8		8	8	8			::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV										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
										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	1404	17	612	22	792	2		2												11	52
II	28	1008	11	396	17	612	2		2	12	6	6									10	52
III	27	972	14	504	13	468	2		2				12	3	9						11	52
IV	26	936	16	576	10	360	1		1				4	1	3	4		4	4	2	2	43
Всего	**120**	**4320**		**2088**		**2232**	**7**			**12**			**16**			**4**			**4**	**2**	**34**	**199**

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Кур									
												Обязательная							Семестр 1									
													в том числе						17 нед									
			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	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	33
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	54			36						
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11			2	2106	702		1404	1092	312					918	306		612	488	124				
5	НО	Начальное общее образование																										
6	*																											
8	ОО	Основное общее образование																										
9	*																											
11	СО	Среднее общее образование	3		11			2	2106	702		1404	1092	312					918	306		612	488	124				
13	БД	Базовые дисциплины	2		9			2	1604	539		1065	839	226					701	233		468	368	100				
14	БД.01	Русский язык	2						110	32		78	78						46	12		34	34					
15	БД.02	Литература			2				160	43		117	117						64	16		48	48					
16	БД.03	Иностранный язык			2				110	32		78	78						48	14		34	34					
17	БД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	2						259	86		173	33	140					111	40		71	11	60				
18	БД.05	История			2				151	43		108	108						58	18		40	40					
19	БД.06	Физическая культура			12			1	234	117		117	117						101	50		51	51					
20	БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2				105	35		70	50	20					46	12		34	24	10				
21	БД.08	Физика			2				165	55		110	44	66					70	25		45	15	30				
22	БД.09	Обществознание (включая экономику и право)			2				165	55		110	110						71	25		46	46					
23	БД.10	География			2				101	31		70	70						42	11		31	31					
24	БД.11	Культура речи						1	44	10		34	34						44	10		34	34					
25	*																											
27	ПД	Профильные дисциплины	1		2				502	163		339	253	86					217	73		144	120	24				
28	ПД.01	Информатика			2				117	39		78	28	50					53	19		34	10	24				
29	ПД.02	Химия	2						164	50		114	96	18					70	20		50	50					
30	ПД.03	Биология			2				221	74		147	129	18					94	34		60	60					
31	*																											
33	ПОО	Предлагаемые ОО																										
34	*																											
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	10	23			7	4374	1458		2916	1945	956			15											

39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			10			1	630	210		420	420															
40	ОГСЭ.01	Основы философии						4	60	12		48	48															
41	ОГСЭ.02	История			4				60	12		48	48															
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык			468				186	24		162	162															
43	ОГСЭ.04	Физическая культура			3-8				324	162		162	162															
44	*																											
45																												
46	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1			1	312	104		208	104	104														
47	ЕН.01	Математика			4				72	24		48	24	24														
48	ЕН.02	Экологические основы природопользования						7	48	16		32	16	16														
49	ЕН.03	Химия	4						192	64		128	64	64														
50	*																											
51																												
52	П	Профессиональный учебный цикл	11	10	12			5	3432	1144		2288	1421	852			15											
53																												
54	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	1		3			5	630	210		420	214	206														
55	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3				48	16		32	20	12														
56	ОП.02	Физиология питания						6	63	21		42	20	22														
57	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья						4	57	19		38	20	18														
58	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						6	90	30		60	20	40														
59	ОП.05	Метрология и стандартизация			3				48	16		32	16	16														
60	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						6	69	23		46	30	16														
61	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4						105	35		70	48	22														
62	ОП.08	Охрана труда						4	48	16		32	20	12														
63	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6				102	34		68	20	48														
64	*																											
65																												
66	ПМ	Профессиональные модули	10	10	9				2802	934		1868	1207	646			15											
67																												
68	ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	1	1				270	90		180	75	90			15											
69																												
70	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			5				270	90		180	75	90			15											
71	МДК*																											
72																												
73	УП*																											
74																												
75	ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции)		5		РП		час	72			72	нед	2			час			нед								
76	ПП*																											
77																												
78	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	5																									

79		Всего часов с учетом практик							342			252																
81	ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1	1	1				228	76		152	80	72														
83	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			5				228	76		152	80	72														
84	МДК*																											
86	УП*																											
88	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции)		6		РП		час	144			144	нед	4					час			нед						
89	ПП*																											
91	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6																									
92		Всего часов с учетом практик							372			296																
94	ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		1				375	125		250	202	48														
96	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			8				375	125		250	202	48														
97	МДК*																											
99	УП*																											
##	ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции)				РП		час	72			72	нед	2					час			нед						
##	ПП*																											
##	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	8																									
##		Всего часов с учетом практик							447			322																
##	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	1	1				339	113		226	148	78														
##	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6				339	113		226	148	78														
##	МДК*																											
##	УП*																											
##	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)		6		РП		час	108			108	нед	3					час			нед						
##	ПП*																											
##	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6																									
##		Всего часов с учетом практик							447			334																
##	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1	2					135	45		90	72	18														

##	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		5					135	45		90	72	18														
##	МДК*																											
##	УП*																											
##	ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов)		6		РП		час	108			108	нед	3					час			нед						
##	ПП*																											
##	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6																									
##		Всего часов с учетом практик							243			198																
##	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1	1	1				360	120		240	180	60														
##	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			7				360	120		240	180	60														
##	МДК*																											
##	УП*																											
##	ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6 Организация работы структурного подразделения)		8		РП		час	12			12	нед		1/3				час			нед						
##	ПП*																											
##	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	8																									
##		Всего часов с учетом практик							372			252																
##	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1	1	1				315	105		210	156	54														
##	МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар			4				315	105		210	156	54														
##	МДК*																											
##	УП.07.01	Учебная практика (модуль 7 Выполнение работ по рабочей профессии Повар)		4		РП		час	216			216	нед	6					час			нед						
##	УП*																											
##	ПП*																											
##	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4																									
##		Всего часов с учетом практик							531			426																
##	ПМ.08	Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер	1	1	1				315	105		210	138	72														
##	МДК.08.01	Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер			3				315	105		210	138	72														
##	МДК*																											
##	УП.08.01	Учебная практика (модуль 8 Выполнение работ по профессии Кондитер)		3		РП		час	216			216	нед	6					час			нед						
##	УП*																											

##	ПП*																											
##	ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	3																									
##		Всего часов с учетом практик							531			426																
##	ПМ.09	Организация процесса приготовления блюд функционального питания	1	1	1				249	83		166	84	82														
##	МДК.09.01	Технология приготовления блюд диетического и лечебного питания			7				249	83		166	84	82														
##	МДК*																											
##	УП*																											
##	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9 Организация процесса и приготовление блюд функционального питания)		7		РП		час	36			36	нед	1					час			нед						
##	ПП*																											
##	ПМ.09.ЭК	Квалификационный экзамен	7																									
##		Всего часов с учетом практик							285			202																
##	ПМ.10	Организация и технология питания кухонь мира	1	1	1				216	72		144	72	72														
##	МДК.10.01	Технология приготовления национальных блюд			8				216	72		144	72	72														
##	МДК*																											
##	УП*																											
##	ПП.10.01	Производственная практика (модуль 10 Организация и технология питания кухонь мира)		8		РП		час	24			24	нед		2/3				час			нед						
##	ПП*																											
##	ПМ.10.ЭК	Квалификационный экзамен	8																									
##		Всего часов с учетом практик							240			168																
##	ПМ*																											
##		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1008			1008	нед		28				час			нед						
##		Учебная практика						час	432			432	нед		12				час			нед						
##		Концентрированная						час	432			432	нед		12				час			нед						
##		Рассредоточенная						час					нед						час			нед						
##		Производственная (по профилю специальности) практика						час	576			576	нед		16				час			нед						
##		Концентрированная						час	576			576	нед		16				час			нед						
##		Рассредоточенная						час					нед						час			нед						
##	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				РП		час	144			144	нед	4					час			нед						
##		Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6					час			нед						

##		Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4				час				нед					
##		Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2				час				нед					
##		Подготовка к государственным экзаменам						час					нед					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	15	10	34			9	6480	2160		4320	3037	1268			15		918	306		612	488	124				
##		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	15	10	34			9	6480	2160		4320	3037	1268			15		918	306		612	488	124				

##	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																																							
рс 1										Курс 2																				Кур									
Семестр 2										Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5									
22 нед										11 нед										17 нед										14 нед									
				в том числе										в том числе										в том числе										в том числе					
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
34	35	36	37	38	39	40	41	42	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	77
54			36							54			36							54			36							54			36						
1188	396		792	604	188																																		
1188	396		792	604	188																																		
903	306		597	471	126																																		
64	20		44	44																																			
96	27		69	69																																			
62	18		44	44																																			
148	46		102	22	80																																		
93	25		68	68																																			
133	67		66	66																																			
59	23		36	26	10																																		
95	30		65	29	36																																		
94	30		64	64																																			
59	20		39	39																																			
285	90		195	133	62																																		
64	20		44	18	26																																		
94	30		64	46	18																																		
127	40		87	69	18																																		
										594	198		396	254	142					918	306		612	460	152					756	252		504	293	196			15	

										70	26		44	44						242	78		164	164						77	21		56	56					
																				60	12		48	48														
																				60	12		48	48														
										26	4		22	22						38	4		34	34						32	4		28	28					
										44	22		22	22						84	50		34	34						45	17		28	28					
										60	20		40	10	30					204	68		136	78	58														
																				72	24		48	24	24														
										60	20		40	10	30					132	44		88	54	34														
										464	152		312	200	112					472	160		312	.218	94					679	231		448	237	196			15	
										149	47		102	62	40					157	55		102	62	40					46	20		26	10	16				
										48	16		32	20	12																								
																				57	19		38	20	18														
										48	16		32	16	16																								
										53	15		38	26	12					52	20		32	22	10														
																				48	16		32	20	12														
																														46	20		26	10	16				
										315	105		210	138	72					315	105		210	156	54					633	211		422	227	180			15	
																														270	90		180	75	90			15	
																														270	90		180	75	90			15	

час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед	2	

																														228	76		152	80	72				
																														228	76		152	80	72				

час			нед			час			нед			час			нед			час		36	нед	1	

час			нед			час			нед			час			нед			час			нед		

час			нед			час			нед			час			нед			час			нед		

																														135	45		90	72	18				

																														135	45		90	72	18				

час			нед			час			нед			час			нед			час			нед		

час			нед			час			нед			час			нед			час			нед		

																				315	105		210	156	54														
																				315	105		210	156	54														

час			нед			час			нед			час		216	нед	6		час			нед		

										315	105		210	138	72																								
										315	105		210	138	72																								

час			нед			час		216	нед	6		час			нед			час			нед		

час		нед		час		нед		час		нед		час		нед	

час		нед		час		нед		час		нед		час		нед	

час		нед		час	216	нед	6	час	216	нед	6	час	108	нед	3
час		нед		час	216	нед	6	час	216	нед	6	час		нед	
час		нед		час	216	нед	6	час	216	нед	6	час		нед	
час		нед		час		нед		час		нед		час		нед	
час		нед		час		нед		час		нед		час	108	нед	3
час		нед		час		нед		час		нед		час	108	нед	3
час		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			час			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			час			нед			час			нед		

1188	396		792	604	188					594	198		396	254	142					918	306		612	460	152					756	252		504	293	196			15	
1188	396		792	604	188					594	198		396	254	142					918	306		612	460	152					756	252		504	293	196			15	

3	1	3	1
	1	1	2
9	3	4	2

ос 3										Курс 4																					ЦК	Обязательная учебная нагрузка	
Семестр 6										Семестр 7										Семестр 8													
13 нед										16 нед										10 нед													
				в том числе										в том числе										в том числе									
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
78	79	80	81	82	83	84	85	86	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	110	265	268	269
54			36							54			36							54			36									
702	234		468	280	188					864	288		576	382	194					540	180		360	276	84						70,37%	29,63%
																															2052	864

85	33		52	52						83	27		56	56						73	25		48	48						420	
																														48	
																														48	
30	4		26	26						27	3		24	24						33	5		28	28						162	
55	29		26	26						56	24		32	32						40	20		20	20						162	

										48	16		32	16	16															208	
																														48	
										48	16		32	16	16															32	
																														128	

617	201		416	228	188					733	245		488	310	178					467	155		312	228	84					1424	864
278	88		190	80	110																									416	4
																														32	
63	21		42	20	22																									42	
																														38	
90	30		60	20	40																									60	
																														32	
69	23		46	30	16																									46	
																														66	4
																														32	
56	14		42	10	32																									68	

339	113		226	148	78					733	245		488	310	178					467	155		312	228	84					1008	860
																														100	80
																														100	80

час			нед			час			нед			час			нед			72	

																														102	50
																														102	50

час		108	нед	3		час			нед			час			нед				144	

																				375	125		250	202	48					200	50
																				375	125		250	202	48					200	50

час			нед			час			нед			час		72	нед	2			72	

339	113		226	148	78																									166	60
339	113		226	148	78																									166	60

час		108	нед	3		час			нед			час			нед				108	

																														50	40

																																	50	40
час		108	нед	3						час			нед							час			нед									108		
										360	120		240	180	60																		200	40
										360	120		240	180	60																		200	40
час			нед							час			нед							час		12	нед		1/3							12		
																																	190	20
																																	190	20
час			нед							час			нед							час			нед									216		
																																		210
																																		210
час			нед							час			нед							час			нед									216		

										249	83		166	84	82																	166
										249	83		166	84	82																	166

час			нед			час		36	нед	1		час			нед				36

										124	42		82	46	36					92	30		62	26	36							144
										124	42		82	46	36					92	30		62	26	36							144

час			нед			час			нед			час		24	нед		2/3		24

час			324	нед	9	час			36	нед	1	час			108	нед	3			
час				нед		час				нед		час				нед				
час				нед		час				нед		час				нед				
час				нед		час				нед		час				нед				
час			324	нед	9	час			36	нед	1	час			108	нед	3			
час			324	нед	9	час			36	нед	1	час			108	нед	3			
час				нед		час				нед		час				нед				
час			нед			час			нед			час		144	нед	4			144	
час			нед			час			нед			час		216	нед	6				

час			нед									час			нед									час		144	нед	4						144	
час			нед									час			нед									час		72	нед	2						72	
час			нед									час			нед									час			нед								
час			нед									час			нед									час			нед								
702	234		468	280	188					864	288		576	382	194					540	180		360	276	84					3456	864
702	234		468	280	188					864	288		576	382	194					540	180		360	276	84					3456	864
3										1										3											
3										1										2											
3										2										3											

Индекс	Содержание
ОП 1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ЛП 2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ЛП 3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ЛП4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ЛП 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛП 6	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ЛП 7	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ЛП 8	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ЛП 9	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 7.1	ПК 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПОО	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**ОП 1**	**ЛП 2**	**ЛП 3**	**ЛП4**	**ЛП 5**	**ЛП 6**	**ЛП 7**	**ЛП 8**	**ЛП 9**			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 9			
ОГСЭ.02	История	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ЛП 2	ЛП 3	ЛП 6									
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**ОП 1**	**ЛП 2**	**ЛП 3**	**ЛП4**	**ЛП 5**	**ЛП 6**	**ЛП 7**	**ЛП 8**	**ЛП 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 7.1**					
ЕН.01	Математика	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
ЕН.03	Химия	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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											
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	**ОП 1**	**ЛП 2**	**ЛП 3**	**ЛП4**	**ЛП 5**	**ЛП 6**	**ЛП 7**	**ЛП 8**	**ЛП 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 7.1**					
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
ОП.02	Физиология питания	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
		ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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 7.1					
ОП.08	Охрана труда	ОП 1	ЗП 2	ЗП 3	ЗП4	ЗП 5	ЗП 6	ЗП 7	ЗП 8	ЗП 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 7.1					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОП 1	ЗП 2	ЗП 3	ЗП4	ЗП 5	ЗП 6	ЗП 7	ЗП 8	ЗП 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 7.1					
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**ОП 1**	**ЗП 2**	**ЗП 3**	**ЗП4**	**ЗП 5**	**ЗП 6**	**ЗП 7**	**ЗП 8**	**ЗП 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 7.1**					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОП 1	ЗП 2	ЗП 3	ЗП4	ЗП 5	ЗП 6	ЗП 7	ЗП 8	ЗП 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	*Производственная практика (модуль 1 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции)*	ОП 1	ЗП 2	ЗП 3	ЗП4	ЗП 5	ЗП 6	ЗП 7	ЗП 8	ЗП 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 7.1					
ПМ.02	**Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**ОП 1**	**ЗП 2**	**ЗП 3**	**ЗП4**	**ЗП 5**	**ЗП 6**	**ЗП 7**	**ЗП 8**	**ЗП 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 7.1**					
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОП 1	ЗП 2	ЗП 3	ЗП4	ЗП 5	ЗП 6	ЗП 7	ЗП 8	ЗП 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	*Производственная практика (модуль 2 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции)*	ОП 1	ЗП 2	ЗП 3	ЗП4	ЗП 5	ЗП 6	ЗП 7	ЗП 8	ЗП 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 7.1					
ПМ.03	**Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**ОП 1**	**ЗП 2**	**ЗП 3**	**ЗП4**	**ЗП 5**	**ЗП 6**	**ЗП 7**	**ЗП 8**	**ЗП 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 7.1**					
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОП 1	ЗП 2	ЗП 3	ЗП4	ЗП 5	ЗП 6	ЗП 7	ЗП 8	ЗП 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПП.03.01	*Производственная практика (модуль 3 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции)*	ОП 1	ЗП 2	ЗП 3	ЗП4	ЗП 5	ЗП 6	ЗП 7	ЗП 8	ЗП 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 7.1					
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**ОП 1**	**ЗП 2**	**ЗП 3**	**ЗП4**	**ЗП 5**	**ЗП 6**	**ЗП 7**	**ЗП 8**	**ЗП 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 7.1**					
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОП 1	ЗП 2	ЗП 3	ЗП4	ЗП 5	ЗП 6	ЗП 7	ЗП 8	ЗП 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПП.04.01	*Производственная практика (модуль 4 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)*	ОП 1	ЗП 2	ЗП 3	ЗП4	ЗП 5	ЗП 6	ЗП 7	ЗП 8	ЗП 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 7.1					

ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**ОП 1**	**ЛП 2**	**ЛП 3**	**ЛП4**	**ЛП 5**	**ЛП 6**	**ЛП 7**	**ЛП 8**	**ЛП 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 7.1**					
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.05.01	*Производственная практика (модуль 5 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов)*	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**ОП 1**	**ЛП 2**	**ЛП 3**	**ЛП4**	**ЛП 5**	**ЛП 6**	**ЛП 7**	**ЛП 8**	**ЛП 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 7.1**					
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.06.01	*Производственная практика (модуль 6 Организация работы структурного подразделения)*	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**ОП 1**	**ЛП 2**	**ЛП 3**	**ЛП4**	**ЛП 5**	**ЛП 6**	**ЛП 7**	**ЛП 8**	**ЛП 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 7.1**					
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 9	ПК 7.1		
УП.07.01	*Учебная практика (модуль 7 Выполнение работ по рабочей профессии Повар)*	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
ПМ.08	**Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер**	**ОП 1**	**ЛП 2**	**ЛП 3**	**ЛП4**	**ЛП 5**	**ЛП 6**	**ЛП 7**	**ЛП 8**	**ЛП 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 7.1**					
МДК.08.01	Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
УП.08.01	*Учебная практика (модуль 8 Выполнение работ по профессии Кондитер)*	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
ПМ.09	**Организация процесса приготовления блюд функционального питания**	**ОП 1**	**ЛП 2**	**ЛП 3**	**ЛП4**	**ЛП 5**	**ЛП 6**	**ЛП 7**	**ЛП 8**	**ЛП 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 7.1**					
МДК.09.01	Технология приготовления блюд диетического и лечебного питания	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					
ПП.09.01	*Производственная практика (модуль 9 Организация процесса и приготовление блюд функционального питания)*	ОП 1	ЛП 2	ЛП 3	ЛП4	ЛП 5	ЛП 6	ЛП 7	ЛП 8	ЛП 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 7.1					

	№	Наименование
		Кабинеты
	1	социально-экономических дисциплин
	2	иностранного языка
	3	информационных технологий в профессиональной деятельности
	4	экологических основ природопользования
	5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
		Лаборатории
	1	химии
	2	метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены
	3	Учебный кулинарный цех
	4	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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384. - 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
	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 - спаренные уроки по 45 мин.
	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 864 часа, который использован на увеличение часов в блоке "Профессиональные модули". За счет часов вариативной части были введены следующие профессиональные модули: - ПМ.08. Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер - 210 часов - ПМ.09. Организация процесса приготовления блюд функционального питания - 166 часов - ПМ.10. Организация и технология питания кухонь мира - 144 часа Остальные часы распределены на дисциплины и модули провессионального цикла.
	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. При этом на ОБЖ отводено 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889)

	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.).
	Форма, порядок подготовки и проведения ГИА описаны 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 форме 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)». В зачетной книжке записывается будет иметь вид: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен (с оценкой)». 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 – З (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
	По физической культуре промежуточная аттестацию 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; для общепрофессиональных дисциплин, дисциплин циклов ОГСЭ и ЕН, профессиональных модулей возможны дополнительные промежуточные аттестации;
	Часы на курсовые работы (проекты) спланированы из расчета на одного студента, в этот объем времени входят все формы аудиторной нагрузки по сопровождению курсовых работ (проектов) обучающихся преподавателями, в т.ч. разъяснение особенностей курсового проектирования, знакомство с правилами оформления работ (проектов), обсуждение содержания работ, помощь в расчетах, проверка текстов и т.п. 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.
	Согласовано