Комитет по образованию Псковской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Великолукский механико-технологический колледж»

208 Т

Утверждаю
Директор ГБПОУ ПО «ВМТК»
_____ С.Д.Буланьков
«08» апреля 2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
очной формы обучения
на базе основного общего образования
со сроком получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев
с присвоением квалификации Техник-технолог

разработано в соответствии с ФГОС по профессии, утвержденным приказом от 22 апреля 2014 г. N 384
для студентов, поступивших в 2020г. и студентов последующих годов набора

профиль профессионального образования - естественнонаучный

Утверждаю
Директор ГБПОУ ПО ВМТК
С.Д.Буланьков
_____
« 08 » апреля 2020г.

График учебного процесса

	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь					февраль			
	01-04	07-11	14-18	21-25	28-02	05-09	12-16	26-30	02-06	09-13	16-20	23-27	30-04	07-11	14-18	21-25	28-01	04-08	11-15	18-22	25-29	01-05	08-12	15-19	22-26
I																Э	К	К							
II																Э	К	К							
III																Э	К	К	У	У	П	П	П	П	П
IV								У	У							Э	К	К		П	П	П	П	П	П

Курс	март				апрель					май				июнь				июль				август			
	01-05	08-12	15-19	22-26	29-02	05-09	12-16	19-23	26-30	03-07	10-14	17-21	24-28	31-04	07-11	14-18	21-30	01-07	08-14	15-22	23-31	01-08	09-15	16-21	23-31
I	У			У			У			У	П	П					Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II												У	У	У			Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III	П	П	П	У													Э	К	К	К	К	К	К	К	К
IV							Э	Д	Д	Д	Д	Пп	Пп	Пп	Пп	Г	Г								

Обозначения	Теоретическое обучение	Практика для получения первичных профессиональных навыков (учебная)	Практика по профилю специальности (технологическая)	Практика преддипломная	Промежуточная аттестация	Итоговая государственная аттестация	Каникулы	Подготовка к государственной итоговой аттестации
		У	П	Д	Э	Г	К	Пп

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области «Великолукский механико-технологический колледж» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Реализация образовательной программы по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** ведется в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 г.;
- Приказом Минобрнауки РФ № 464 от 14 июня 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программа среднего профессионального образования»;
- Приказом Минобрнауки РФ № 1580 от 15 декабря 2014 г. «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом
-

Минобрнауки РФ № 464 от 14 июня 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программа среднего профессионального образования»;

- Приказом Минобрнауки РФ № 1645 от 29 декабря 2014 г. « О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки кадров и ДПО Минобрнауки РФ №06-259 от 17.03.2015;
- Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Минобрнауки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г. «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказом Минобрнауки РФ №1186 от 25 октября 2013 г. «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказом Минобрнауки РФ №115 от 14 февраля 2014 г. «об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;
- Письмом Минобрнауки РФ, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки №02-68 от 17 февраля 2014 г. «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образовния обучающимися по образовательным прграммам среднего профессионального образования»;
- Уставом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области «Великолукский механико-технологический колледж»

1.2. Организация учебного процесса и режим занятия

Учебный год по данной специальности начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану к 1 июля следующего года. Нормативный срок обучения - 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования.

Два раза в течение учебного года для студентов устанавливаются каникулы общей продолжительностью 11 (10 - на третьем курсе) недель в учебный год, в том числе в зимний период - 2 недель (конец декабря- начало января).

Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Аудиторная учебная нагрузка - 36 часов.

В колледже занятия проводятся по пятидневной рабочей неделе.

В колледже устанавливаются основные виды учебных занятий, такие, как урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование), а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Численность студентов в учебной группе при финансировании подготовки за счет бюджетных ассигнований по очной форме получения образования устанавливается 25 человек. На лабораторных и практических работах, при прохождении учебной практики проводится деление группы на подгруппы.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл формируется в пределах основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования.

Профиль профессионального образования - естественнонаучный.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы увеличивается на 52 недели (1 год). Время, отведенное на теоретическое обучение, используется на изучение базовых и профильных дисциплин.

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 50 % учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

В учебном плане предусмотрено выполнение индивидуального проекта.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов, как - «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Промежуточная аттестация проходит в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» проходят в письменной форме, «Химия» - в устной форме.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

	Циклы	Часы	Дисциплины. Общие и профессиональные компетенции, усиленные за счет часов вариативной части.
1	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	56	Дисциплина русский язык и культура речи ОК 1-3.
2.	Профессиональный цикл	808	
2.1.	Общепрофессиональные дисциплины, из них	412	Увеличение общего объема общепрофессиональных дисциплин Дисциплины: организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания ПК.6.6. Бухгалтерский учет и калькуляция ПК.6.8 психология и этика профессиональной деятельности детское и диетическое питание ОК 1-10
3.2.	Профессиональные модули	396	Увеличение объема профессиональных модулей. ПК 1.1. -ПК 6.5.
	Всего:	864	

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работе определяется порядком проведения государственной итоговой аттестации, ежегодно утверждаемым колледжем.

1.6Другое

После третьего курса в период летних каникул с юношами проводятся 5 - дневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом.

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области «Великолукский механико-технологический колледж»

Специальность : **19.02.10 Технология продукции общественного питания** Срок обучения –3 года 10 месяцев

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	33	4	2	0	2	0	11	52
II курс	36	3	0	0	2	0	11	52
III курс	29	3	8	0	2	0	10	52
IV курс	22	2	6	4	1	6	2	43
Всего	120	12	16	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса (образовательная программа СПО подготовки специалистов среднего звена)
ГБПОУ ПО «Великолукский механико-технологический колледж» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Срок обучения-3года 10месяцев

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов,дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч						Распределение обязательных учебных часов по курсам и семестрам, ч							
						Макс учеб. нагр.	Самост. работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
									В том числе:										
		экзамен	Дифф.з	зачет	Контроль			зан.	лекций	ПЗ, ЛР	Курсовая работа	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
												12+4 нед.	21+2 нед.	16нед.	20+3 нед.	16 нед.	13+11 нед.	14+2 нед.	8+6 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
00.00	**Общеобразовательный цикл**					**2106**	**702**	**1404**	**1025**	**379**		**114**	**694**	**462**	**134**				
	Общие					**1158**	**386**	**772**	**538**	**234**		**114**	**473**	130	55				
ОУД.01.01	Русский язык	4				117	39	78	78			16	20	16	26				
ОУД 01.02	Литература					175	58	117	117			16	54	18	29				
ОУД.02	Иностранный язык		2			156	39	117		117		18	99						
ОУД.03	Математика	3			1,2	234	78	156	156			16	92	48					
ОУД. 04	История		3		2	156	39	117	117				69	48					
ОУД. 05	Физическая культура		2*		1	234	117	117		117		48	69						
ОУД. 06	Основы безопасности жизнедеятельности		2			86	16	70	70				70						
	По выбору из обязательных предметных областей					**879**	**286**	**593**	**477**	**116**			**221**	**293**	**79**				
ОУД.07	Информатика	2				149	40	100	76	24			100						
ОУД.08	Физика		2			145	48	97	53	44			97						
ОУД.09	Химия	3			2	189	63	126	98	28			24	102					
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)		4		3	162	54	108	108					84	24				
ОУД.11	Биология		4		3	135	45	90	70	20				69	21				
ОУД. 12	География		4		3	108	36	72	72					38	34				

	Дополнительные					**49**	**10**	**39**	**10**	**29**				**39**					
ОУД.014	Родная литература				3	49	10	39	10	29				39					
	Индивидуальный проект					**20**	**20**												
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**					**714**	**238**	**476**	**144**	**332**				**48**	**176**	**112**	**52**	**56**	**32**
ОГСЭ.01	Основы философии		5			59	11	48	48							48			
ОГСЭ.02	История		4			59	11	48	48						48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык		8		4,6	202	40	162		162				24	36	32	26	28	16
ОГСЭ.04	Физическая культура		8*		4,6*	324	162	162	2	160				24	36	32	26	28	16
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		4			70	14	56	46	10					56				
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**					**312**	**104**	**208**	**92**	**116**					**208**				
ЕН.01	Математика		4			60	20	40	20	20					40				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4			48	16	32	22	10					32				
ЕН.03	Химия	4				204	68	136	50	86					136				
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**					**4356**	**1116**	**3240**	**1324**	**868**	**40**	**462**	**134**	**66**	**310**	**464**	**812**	**520**	**472**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**					**1242**	**414**	**828**	**556**	**272**				**66**	**66**	**298**	**84**	**314**	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3				99	33	66	52	14				66					
ОП.02	Физиология питания		4			51	17	34	26	8					34				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		6			99	33	66	50	16							66		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5				72	24	48	8	40						48			
ОП.05	Метрология и стандартизация		6		5	63	21	42	26	16						24	18		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		5			72	24	48	38	10						48			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7				135	45	90	60	30								90	
ОП.08	Охрана труда				4	48	16	32	24	8					32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5			102	34	68	48	20						68			
ОП.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	7				150	50	100	76	24								100	
ОП.11	Бух.учет и калькуляция	7				186	62	124	84	40								124	

ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности				5	60	20	40	24	16						40			
ОП.13	Детское и диетическое питание		5			105	35	70	40	30						70			
ПМ.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**					**3114**	**702**	**2412**	**768**	**596**	**40**	462	134		**244**	**166**	**728**	**206**	**472**
ПМ.01.	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**					**135**	**33**	**102**	**36**	**30**					**102**				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4		99	33	66	36	30					66				
УП.01.01	Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4*		36		36							36				
ПМ.01 ЭК	Экзамен по модулю	**4**																	
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**					**177**	**35**	**142**	**38**	**32**					**142**				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		4			105	35	70	38	32					70				
УП.02.01	Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		4*			72		72							72				
ПМ.02 ЭК	Экзамен по модулю	**4**																	
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**					**927**	**189**	**738**	**202**	**156**	**20**					**90**	**648**		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		6		5	567	189	378	202	156	20					90	288		
УП.03.01	Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			6*		72		72									72		
ПП.03.01	Производственная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			6*		288		288									288		
ПМ.03 ЭК	Экзамен по модулю	**6**																	

ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**					**561**	**103**	**458**	**126**	**80**								**206**	**252**
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8			309	103	206	126	80								134	72
УП.04.01	Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7*		72		72										72	
ПП.04.01	Производственная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8*		180		180											180
ПМ.04 ЭК	Экзамен по модулю	**8**																	
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**					**216**	**60**	**156**	**60**	**60**						**76**	**80**		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		5			180	60	120	60	60						76	44		
УП.05.01.	Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			6*		36		36									36		
ПМ.05 ЭК	Экзамен по модулю	**6**																	
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**					**312**	**92**	**220**	**74**	**90**	**20**								**220**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		8			138	46	92	40	32	20								92
МДК.06.02	Основы коммерческой деятельности		8			60	20	40	30	10									40
МДК. 06.03	Проектирование предприятий общественного питания		8			78	26	52	4	48									52
ПП.06.01.	Производственная практика Организация работы структурного подразделения		8			36		36											36
ПМ.06 ЭК	Экзамен по модулю	**8**																	

ПМ.07	**Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"**					**786**	**190**	**596**	**232**	**148**		**462**	**134**						
МДК.07.01	Товароведение продовольственных товаров		1			102	34	68	46	22		68							
МДК.07.02	Оборудование предприятий общественного питания		1			108	36	72	48	24		72							
МДК.07.03	Технология приготовления несложной кулинарной продукции		2			360	120	240	138	102		178	62						
УП.07.01.	Учебная практика по рабочей профессии"Повар"			2*		180		180				144	36						
ПП 07.01	Производственная практика по рабочей профессии "Повар"			2*		36		36					36						
ПМ.06 ЭК	Квалификационный экзамен	**2**																	
						7488	**2160**	**5328**	**2585**	**1695**	**40**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**864**	**576**	**504**
ПДП	**Преддипломная практика**																		**4 нед.**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы**																		**6 нед**

Консультации: 4 часа на 1 студента группы (всего400 час.)

всего	Дисциплин и МДК	**432**	**756**	**576**	**720**	**576**	**468**	**504**	**288**
	Учебной практики	**144**	**36**	**0**	**108**	**0**	**108**	**72**	**0**
	Производственной практики	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**288**	**0**	**216**
	Преддипломной практики	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**
	Экзаменов		**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**2**
	Дифференцированных зачетов	**2**	**4**	**1**	**9**	**5**	**3**	**0**	**6**
	Зачетов	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности
	Лаборатории
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы (электронный тир)
	Залы
1	Библиотека, Читальный зал с выходом в Интернет
2	Банкетный зал
3	Актовый зал

Приложение №1

19.02.10 Технология продукции общественного питания; Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Общие компетенции									
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
1.Общеобразовательный цикл									
Общие									
ОУД.01 Русский язык и литература	+	+	+	+	+	+	+		
ОУД.02 Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+		
ОУД.03 Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОУД.04 История	+						+	+	
ОУД.05 Физическая культура	+	+				+	+	+	
ОУД.06 ОБЖ	+	+	+	+	+	+	+	+	+
По выбору из обязательных предметных областей									
ОУД.07 Информатика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОУД.08 Физика	+	+	+		+	+	+		
ОУД.09 Химия	+	+	+	+	+	+		+	+
ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право)	+	+	+	+	+	+	+		
ОУД.11 Биология	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОУД.12 География	+	+	+	+	+	+	+		
Дополнительные									

УД.14 Родная литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									
ОГСЭ.01 Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ.02 История	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ.03 Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ.04 Физическая культура		+	+			+			
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	+	+	+						
Вариативная часть (ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи)	+	+	+						
3.Математический и общий естественнонаучный цикл									
ЕН.01 Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЕН.02 Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЕН.03 Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ									
Общепрофессиональные дисциплины									
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.02 Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.05 Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.08 Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.11 Бух.учет и калькуляция	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.13 Детское и диетическое питание	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть (ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, ОП.11 Бух.учет и калькуляция, ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности, ОП.13 Детское и диетическое питание)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ									
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть	+	+	+	+	+	+	+	+	+

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.06.02 Основы коммерческой деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК. 06.03 Проектирование предприятий общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	+	++	+	+	+	+	+	+	+
МДК.07.01 Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.07.02 Оборудование предприятий общественного питания	+	+	+	+	+		+	+	+
МДК.07.03 Технология приготовления несложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+		+	+	+
Вариативная часть	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.Практика									
УП.01.01 Приготовление полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.02.01 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+

УП.03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.04.01 Организация приготовления мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.04.01 Организация приготовления мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.05.01. Приготовление десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.06.01. Организация управления на предприятиях	+	+	+	+	+		+	+	+
УП.07.01. Практика по рабочей профессии	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП 07.01 Практика по рабочей профессии	+	+	+	+	+	+	+	+	+
			+	+	+	+	+	+	+
Профессиональные компетенции									

Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса исельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
1.Общеобразовательные учебный цикл																					
Общие учебные дисциплины																					
ОУД.01 Русский язык и литература																					
ОУД.02 Иностранный язык																					
ОУД.03 Математика																					

ОУД.04 История																					
ОУД.05 Физическая культура																					
ОУД.06 ОБЖ																					
По выбору из обязательных предметных областей																					
ОУД.07 Информатика																					
ОУД.08 Физика																					
ОУД.09 Химия																					
ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право)																					
ОУД.11 Биология																					
ОУД.12 География																					
Дополнительные																					
УД.14 Родная литература																					
2. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																					
ОГСЭ.01 Основы философии																					
ОГСЭ.02 История																					
ОГСЭ.03 Иностранный язык																					
ОГСЭ.04 Физическая культура																					
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи																					
Вариативная часть (ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи)																					
3.Математический и общий естественнонаучный цикл																					
ЕН.01 Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЕН.02 Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЕН.03 Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
4.ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																					
Общепрофессиональные дисциплины																					
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

производстве																				
ОП.02 Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.05 Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.08 Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.11 Бух.учет и калькуляция	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.13 Детское и диетическое питание	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть (ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, ОП.11 Бух.учет и калькуляция, ОП.12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Психология и этика профессиональной деятельности, ОП.13 Детское и диетическое питание																					
5.ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ																					
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+																		
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+																		
Вариативная часть	+	+	+																		
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				+	+	+															
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				+	+	+															
Вариативная часть				+	+	+															
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции							+	+	+	+											
МДК.03.01 Технология приготовления сложной							+	+	+	+											

горячей кулинарной продукции																					
Вариативная часть							+	+	+	+											
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											+	+	+	+							
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											+	+	+	+							
Вариативная часть											+	+	+	+							
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов															+	+					
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов															+	+					
Вариативная часть															+	+					
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения																	+	+	+	+	+
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации																	+	+	+	+	+
МДК.06.02 Основы коммерческой деятельности																	+	+	+	+	+
МДК. 06.03 Проектирование предприятий общественного питания																	+	+	+	+	+
Вариативная часть																	+	+	+	+	+

ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.07.01 Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.07.02 Оборудование предприятий общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.07.03 Технология приготовления несложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.Практика																				
УП.01.01 Приготовление полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.02.01 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.04.01 Организация приготовления мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.04.01 Организация приготовления мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.05.01. Приготовление десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.06.01. Организация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

управления на предприятиях																					
УП.07.01. Практика по рабочей профессии	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП 07.01 Практика по рабочей профессии	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+