

Утверждаю



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум  
технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

на базе основного общего образования

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г-10м

год начала подготовки по УП

2017

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

# 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август																										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I	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		
II																																																						
III																																																						
IV																																																						

- 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
  - \* Неделю отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам				Промежуточная аттестация				Учебная практика				Практики				ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	1 сем	2 сем	1 сем	2 сем	нед.	нед.				
I	39 1/2	14 1/2	17	612	22 1/2	810	1 1/2	1 1/2	1 1/2	1 1/2	9	9	9	9	4	4	11	52	25	1		
II	30	1080	16 1/2	594	13 1/2	486	2	1/2	1 1/2	1 1/2	9	9	9	9	4	4	11	52	90	3		
III	30	1080	16 1/2	594	13 1/2	486	2	1/2	1 1/2	1 1/2	10	10	10	10	4	4	10	52	90	4		
IV	20 1/2	738	13 1/2	486	7	252	1 1/2	1	1 1/2	1	9	3	6	4	4	4	4	43	43	4		
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>4320</b>	<b>4320</b>	<b>2286</b>	<b>7</b>	<b>2034</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>34</b>	<b>199</b>				





№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] ДБ.01 Русский язык	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
				[2] ДБ.02 Литература	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>
					▼ <input checked="" type="checkbox"/>

Модуль	Наименование модуля	Курс	Семестр	Формы контроля
ИФЭС.01	Основы философии	ОК 1	Имеется	Оценить роль философии и социальную значимость своей будущей профессии, проявляя к ней устойчивый интерес.
ИС.02	История			
ИЭС.03	Исторический язык			
МТ.01	Математика			
ЭО.02	Экологические основы природопользования			
ЭО.03	Химия			
МО.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			
МО.02	Физиология питания			
МО.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности			
МО.04	Методы хранения и контроль запасов и сырья			
МО.05	Методы хранения и контроль запасов и сырья			
ИЭС.01	Основы философии	ОК 2	Имеется	Оценить роль философии и социальную значимость своей будущей профессии, проявляя к ней устойчивый интерес.
ИС.02	История			
ИЭС.03	Исторический язык			
МТ.01	Математика			
ЭО.02	Экологические основы природопользования			
ЭО.03	Химия			
МО.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			
МО.02	Физиология питания			
МО.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности			
МО.04	Методы хранения и контроль запасов и сырья			
МО.05	Методы хранения и контроль запасов и сырья			
ИЭС.01	Основы философии	ОК 3	Имеется	Оценить роль философии и социальную значимость своей будущей профессии, проявляя к ней устойчивый интерес.
ИС.02	История			
ИЭС.03	Исторический язык			
МТ.01	Математика			
ЭО.02	Экологические основы природопользования			
ЭО.03	Химия			
МО.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			
МО.02	Физиология питания			
МО.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности			
МО.04	Методы хранения и контроль запасов и сырья			
МО.05	Методы хранения и контроль запасов и сырья			
ИЭС.01	Основы философии	ОК 4	Имеется	Оценить роль философии и социальную значимость своей будущей профессии, проявляя к ней устойчивый интерес.
ИС.02	История			
ИЭС.03	Исторический язык			
МТ.01	Математика			
ЭО.02	Экологические основы природопользования			
ЭО.03	Химия			
МО.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			
МО.02	Физиология питания			
МО.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности			
МО.04	Методы хранения и контроль запасов и сырья			
МО.05	Методы хранения и контроль запасов и сырья			

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Сваривание

Учебный план "19.02.10 2017 г. И.О.Е.П.Ф.О.С.1.061", Код специальности 190210, год начала подготовки 2017







Курс	Дисциплина	Содержание	
III курс	ЕН.01	Математика	
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	
	ЕН.03	Химия	
	ОН.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
	ОН.02	Физиология питания	
	ОН.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
	ОН.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОН.05	Метрология и стандартизация	
	ОН.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
	ОН.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
	ОН.08	Охрана труда	
	ОН.09	Безопасность жизнедеятельности	
	ОН.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания	
	ОН.12	Техническое оснащение и организация рабочего места	
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
	ПП.03.01	Производственная практика	
	Математика	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
	III курс	ЕН.01	Математика
		ЕН.02	Экологические основы природопользования
		ЕН.03	Химия
		ОН.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
		ОН.02	Физиология питания
		ОН.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
		ОН.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
		ОН.05	Метрология и стандартизация
		ОН.06	Правовые основы профессиональной деятельности
		ОН.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
		ОН.08	Охрана труда
		ОН.09	Безопасность жизнедеятельности
		ОН.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
		ОН.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
		МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
		ПМ.02.01	Производственная практика
Математика		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	
III курс		ЕН.01	Математика
		ЕН.02	Экологические основы природопользования
		ЕН.03	Химия
		ОН.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
		ОН.02	Физиология питания
		ОН.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
		ОН.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
		ОН.05	Метрология и стандартизация
		ОН.06	Правовые основы профессиональной деятельности
		ОН.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
		ОН.08	Охрана труда
		ОН.09	Безопасность жизнедеятельности
		ОН.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
		ОН.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
		МДК.02.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
		МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих соусов
	III курс	ЕН.01	Математика
		ЕН.02	Экологические основы природопользования
		ЕН.03	Химия
		ОН.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
		ОН.02	Физиология питания
		ОН.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
		ОН.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
		ОН.05	Метрология и стандартизация
		ОН.06	Правовые основы профессиональной деятельности
		ОН.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
		ОН.08	Охрана труда
		ОН.09	Безопасность жизнедеятельности
		ОН.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
		ОН.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
		МДК.03.01	Технология приготовления полуфабриката для сложной кулинарной продукции
		МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
		Математика	Организовывать и проводить приготовление каналов, легких и сложных холодных соусов.
III курс		ЕН.01	Математика
		ЕН.02	Экологические основы природопользования
		ЕН.03	Химия
		ОН.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
		ОН.02	Физиология питания
		ОН.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
		ОН.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
		ОН.05	Метрология и стандартизация
		ОН.06	Правовые основы профессиональной деятельности
		ОН.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
		ОН.08	Охрана труда
		ОН.09	Безопасность жизнедеятельности
		ОН.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
		ОН.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
		МДК.03.01	Технология приготовления полуфабриката для сложной кулинарной продукции
		МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	Математика	Организовывать и проводить приготовление каналов, легких и сложных холодных соусов.	
	Математика	Организовывать и проводить приготовление каналов, легких и сложных холодных соусов.	





Индекс		Содержание	
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.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания		
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места		
МДК.06.01	Управление структурными подразделениями организации		
ПП.06.01	Производственная практика		
ПК 7.1		Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	
ЕН.01	Математика		
ЕН.02	Экономические основы природопользования		
ЕН.03	Химия		
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.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания		
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места		
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и напитков		
ПП.07.01	Производственная практика		
ПК 7.2		Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	
ЕН.01	Математика		
ЕН.02	Экономические основы природопользования		
ЕН.03	Химия		
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.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания		
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места		
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и напитков		
ПП.07.01	Производственная практика		
ПК 7.3		Готовить простые супы	
ЕН.01	Математика		
ЕН.02	Экономические основы природопользования		
ЕН.03	Химия		
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.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания		
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места		
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и напитков		
ПП.07.01	Производственная практика		
ПК 7.4		Готовить простые холодные и горячие соусы	
ЕН.01	Математика		
ЕН.02	Экономические основы природопользования		
ЕН.03	Химия		
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.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания		
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места		
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и напитков		
ПП.07.01	Производственная практика		
ПК 7.5		Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	
ЕН.01	Математика		
ЕН.02	Экономические основы природопользования		
ЕН.03	Химия		
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.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания		
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места		
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и напитков		
ПП.07.01	Производственная практика		
ПК 7.6		Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашних птиц	
ЕН.01	Математика		
ЕН.02	Экономические основы природопользования		
ЕН.03	Химия		
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.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания		
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места		
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и напитков		
ПП.07.01	Производственная практика		

Код	Наименование
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МАК.07.01	Противодействие протекхам и основным кулинарным блюдам и изделиям
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.02	Физиология питания
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ЕН.03	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.01	Математика
ПК 7.8	Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки
ПН.07.01	Производственная практика
МАК.07.01	Противодействие протекхам и основным кулинарным блюдам и изделиям
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.02	Физиология питания
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ЕН.03	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.01	Математика
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски
ПН.07.01	Производственная практика
МАК.07.01	Противодействие протекхам и основным кулинарным блюдам и изделиям
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.02	Физиология питания
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ЕН.03	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.01	Математика
Итого	Итого
	Содержание

Индикатор	Формируемые компетенции													
НО	Начальное общее образование	ОО	Базовые дисциплины	БД1	Русский язык	Литература	История	Физическая культура	Основы безопасности жизнедеятельности	Техническая графика	Литература	Русский язык	Литература	История
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	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 4.5	ПК 7.6
ЕИ01	Математика	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ЕИ02	Экономические основы природопользования	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ЕИ03	Химия	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП01	Микрология, санитария и гигиена в пищевом производстве	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП02	Физиология питания	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП03	Организация хранения и контроль залосов и сырых деликатесов	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП05	Метрология и стандартизация	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП06	Базовые основы профессиональной деятельности	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП07	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП08	Охрана труда	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП09	Безопасность жизнедеятельности	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП10	Введение в специальность	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП12	Техническое сознание и организация рабочего места	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ОП13	Основы профессиональной карьерности	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 4.5	ПК 7.6
		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 4.5	ПК 7.6
ПМ	Профессиональные навыки													
ПМ01	Организация, подготовка, проведение и контроль кулинарной продукции	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 7.6
ПМ01.01	Контроль кулинарной продукции	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 7.6
ПМ02	Организация, подготовка, проведение и контроль кулинарной продукции	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 7.6
ПМ02.01	Контроль кулинарной продукции	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 7.6
ПМ03	Организация, подготовка, проведение и контроль кулинарной продукции	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 7.6
ПМ03.01	Контроль кулинарной продукции	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 7.6

Наименование	Типовой программы	Формируемые компетенции												
		ЛК 3			ЛК 4			ЛК 5			ЛК 6			
ЛП.01	Профессиональная практика	ЛК 3.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 3.1	ЛК 3.2	ЛК 3.3
		ЛК 3.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 3.1	ЛК 3.2	ЛК 3.3
ЛМ.04	Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 4.1	ЛК 4.2	ЛК 4.3	
		ЛК 4.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 4.1	ЛК 4.2	ЛК 4.3
ЛМ.01	Профессиональная практика	ЛК 4.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 4.1	ЛК 4.2	ЛК 4.3
		ЛК 4.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 4.1	ЛК 4.2	ЛК 4.3
ЛМ.05	Организация процесса приготовления и приготовления стенок холодильных и морозильных агрегатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 1.3	ЛК 2.2	ЛК 4.2	
		ЛК 5.1	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 1.3	ЛК 2.2	ЛК 4.2
ЛМ.05	Технология приготовления сложных холодильных и морозильных агрегатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 1.3	ЛК 2.2	ЛК 4.2	
		ЛК 5.1	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 1.3	ЛК 2.2	ЛК 4.2
ЛМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 5.1	ЛК 5.2	ЛК 6.3	
		ЛК 6.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 5.1	ЛК 5.2	ЛК 6.3
ЛМ.06	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 6.1	ЛК 6.2	ЛК 6.3	
		ЛК 6.5	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 6.1	ЛК 6.2	ЛК 6.3
ЛМ.07	Выполнение простейших и основных обязанностей служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 7.1	ЛК 7.2	ЛК 7.3	
		ЛК 7.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 7.1	ЛК 7.2	ЛК 7.3
ЛМ.07	Противление простейшим и основным обязанностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 7.1	ЛК 7.2	ЛК 7.3	
		ЛК 7.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 7.1	ЛК 7.2	ЛК 7.3
ЛМ.07	Исполнение простейших и основных обязанностей служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 7.1	ЛК 7.2	ЛК 7.3	
		ЛК 7.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 7.1	ЛК 7.2	ЛК 7.3
ЛМ.07	Исполнение простейших и основных обязанностей служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 7.1	ЛК 7.2	ЛК 7.3	
		ЛК 7.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 7.1	ЛК 7.2	ЛК 7.3
ЛМ.07	Исполнение простейших и основных обязанностей служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 7.1	ЛК 7.2	ЛК 7.3	
		ЛК 7.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 7.1	ЛК 7.2	ЛК 7.3
ЛМ.07	Исполнение простейших и основных обязанностей служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 7.1	ЛК 7.2	ЛК 7.3	
		ЛК 7.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛК 7.1	ЛК 7.2	ЛК 7.3

**КОНСУЛЬТАЦИИ**

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры				Всего	Курс								ЦМК		
		Экз	Зач	ДифЗач	КП(Р)		Другие	Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7		Сем 8	
	План					400											
	Факт																
К.ДБ.01	Русский язык	2															1
К.ДБ.02	Литература	2															1
К.ДБ.03	Иностранный язык			12													1
К.ДБ.04	История			3													1
К.ДБ.05	Физическая культура			1													1
К.ДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2													1
К.ДБ.07	Чувашская литература			2													1
К.ДБ.08	Астрономия			1													1
К.ПД.01	Математика			2													2
К.ПД.02	Химия			3													2
К.ПД.03	Биология			2													2
К.КВ.01	Основы исследовательской деятельности естественно-научного профиля			3													2
К.КВ.02	Основы исследовательской гуманитарного профиля			3													2
К.ОГЭС.01	Основы философии			8													1
К.ОГЭС.02	История			5													1
К.ОГЭС.03	Иностранный язык			4													1
К.ОГЭС.04	Физическая культура	68		8													1
К.ЕН.01	Математика			34567													2
К.ЕН.02	Экологические основы природопользования			5													2
К.ЕН.03	Химия			6													2
К.ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4		2													3
К.ОП.02	Физиология питания			3													3
К.ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4													3
К.ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5													3
К.ОП.05	Метрология и стандартизация			5													3
К.ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7													3
К.ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8													3
К.ОП.08	Охрана труда			5													3
К.ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6													3
К.ОП.10	Введение в специальность			1													3
К.ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания	5		3													3
К.ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места			3													3
К.ОП.13	Основы предпринимательской деятельности			7													3
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																
К.МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4													3



# КОНСУЛЬТАЦИИ

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры					Всего	Курс								ЦМК							
		Экз	Зач	ДифЗач	КТ(Р)	Другие		Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8								
К.П.П.01.01	Производственная практика																						
К.П.М.01	Экзамен квалификационный	4			4																	3	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции																						
К.М.ДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6																					3
К.П.П.02.01	Производственная практика				6																		3
К.П.М.02	Экзамен квалификационный	6																					3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции																						
К.М.ДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6																					3
К.П.П.03.01	Производственная практика				6																		3
К.П.М.03	Экзамен квалификационный	6																					3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																						
К.М.ДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				7																		3
К.П.П.04.01	Производственная практика				7																		3
К.П.М.04	Экзамен квалификационный	7																					3
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов																						
К.М.ДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов				8																		3
К.П.П.05.01	Производственная практика				8																		3
К.П.М.05	Экзамен квалификационный	8																					3
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения																						
К.М.ДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	8																					3
К.П.П.06.01	Производственная практика				8																		3
К.П.М.06	Экзамен квалификационный	8																					3
ПМ.07	Приготовление простых и основных блюд и по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																						
К.М.ДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий	4																					3
К.П.П.07.01	Производственная практика				4																		3
К.П.М.07	Экзамен квалификационный	4																					3
К.П.ПД	Практика преддипломная				8																		3

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

	Кабинеты
1	гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
3	технологии кулинарного производства
4	технологии кондитерского производства
5	иностранного языка
6	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
7	организации обслуживания в общественном питании
8	организации и технологии обслуживания в барах
9	правового обеспечения профессиональной деятельности
10	документационного обеспечения управления
11	русского языка и литературы
12	психологии и этики профессиональной деятельности
13	бухгалтера, экономики, финансов и налогообложения
14	информационных технологий в профессиональной деятельности
15	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
16	химии, биологии и экологических основ природопользования
17	математики и физики
	Лаборатории
1	микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения и экспертизы продовольственных товаров
2	технического оснащения и организации рабочего места
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
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал