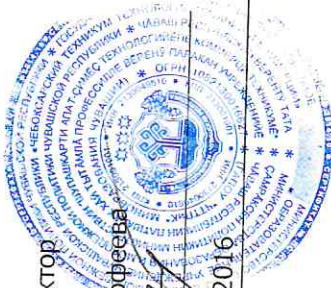


Утверждаю

Директор

Е.С. Тимофеева



31.08.2016

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 2016

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014 № 384

ФОРМА № 5 КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМ КОНТРОЛЯ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОСЭ.01	Основы философии
ОСЭ.02	История
ОСЭ.03	Иностранный язык
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 организацией общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОСЭ.01	Основы философии
ОСЭ.02	История
ОСЭ.03	Иностранный язык
ОСЭ.04	Физическая культура
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 организацией общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОСЭ.01	Основы философии
ОСЭ.02	История
ОСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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 организацией общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОС.01	Основы философии
ОС.02	История
ОС.03	Иностранный язык
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 организацией общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОС.01	Основы философии
ОС.02	История
ОС.03	Иностранный язык
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 организацией общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОС.01	Основы философии
ОС.02	История
ОС.03	Иностранный язык
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 организацией общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика

СПРАВочник КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОКС 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОКС.01	Основы философии
ОКС.02	История
ОКС.03	Иностранный язык
ОКС.04	Физическая культура
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 общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОКС 7	Брать на себя ответственность за работу членом команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОКС.01	Основы философии
ОКС.02	История
ОКС.03	Иностранный язык
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 общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика

Индекс		Содержание
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления сложных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Технология приготовления сложных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления сложных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Технология приготовления сложных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности
ОП.08	Охрана труда	Охрана труда
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация	Метрология и стандартизация
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.03	Организация хранения и контроля запасов и сырья	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.02	Физиология питания	Физиология питания
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ЕН.03	Химия	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Экологические основы природопользования
ЕН.01	Математика	Математика
ОСЭ.03	Иностранный язык	Иностранный язык
ОСЭ.02	История	История
ОСЭ.01	Основы философии	Основы философии
ОК 9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПТ.07.01	Производственная практика	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПТ.06.01	Производственная практика	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурными подразделениями организации	Управление структурными подразделениями организации
ПТ.05.01	Производственная практика	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПТ.04.01	Производственная практика	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПТ.03.01	Производственная практика	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПТ.01.01	Производственная практика	Производственная практика
МДК.01.01	Технология приготовления сложных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Технология приготовления сложных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности
ОП.08	Охрана труда	Охрана труда
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация	Метрология и стандартизация
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.02	Физиология питания	Физиология питания
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ЕН.03	Химия	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Экологические основы природопользования
ЕН.01	Математика	Математика
ОСЭ.04	Физическая культура	Физическая культура
ОСЭ.03	Иностранный язык	Иностранный язык
ОСЭ.02	История	История
ОСЭ.01	Основы философии	Основы философии
ОК 8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ПТ.07.01	Производственная практика	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПТ.06.01	Производственная практика	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурными подразделениями организации	Управление структурными подразделениями организации
ПТ.05.01	Производственная практика	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПТ.04.01	Производственная практика	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПТ.03.01	Производственная практика	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.2	
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозязвиственной (домашней) птицы.	
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
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.3	
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	
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
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПК 3.1	
Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	
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
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПК 3.2	
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
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
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
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.03.01	
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
ПП.03.01	
Производственная практика	

Индекс	Содержание
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.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
Участвовать в планировании основных показателей производства.	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
Организовывать работу трудового коллектива.	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
Планировать выполнение работ исполнителями.	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 7.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
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 7.5	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
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 7.6	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
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
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
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
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организацией общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПМ.07.01	Производственная практика
ПК 7.8	
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 организацией общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПМ.07.01	Производственная практика
ПК 7.9	
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 организацией общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемые компетенции										
Индекс	Наименование									
	Формируемые компетенции									
НО	Начальное общее образование									
ОО	Основное общее образование									
БД	Базовые дисциплины									
БД.01	Русский язык									
БД.02	Литература									
БД.03	Иностранный язык									
БД.04	История									
БД.05	Физическая культура									
БД.06	ОБЖ									
БД.07	Чувашская литература									
ПД	Профильные дисциплины									
ПД.01	Математика									
ПД.02	Химия									
ПД.03	Биология									
ПД.4	Физика									
ПОО	Предлагаемые ОО									
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл									
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 6	ОК 8						
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл									
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9						
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7
		ПК 1.3	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
ЕН.03	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 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9						
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 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 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

формируемые компетенции											
Индекс	Наименование										
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности										
ПМ	Профессиональные модули										
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
<i>ПП.01.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
<i>ПП.02.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ОК 3	ОК 3	ОК 4 ОК 5	ОК 5	ОК 6	ОК 7 ОК 8	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3
<i>ПП.03.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ОК 3	ОК 3	ОК 4 ОК 5	ОК 5	ОК 6	ОК 7 ОК 8	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ОК 3	ОК 3	ОК 4 ОК 5	ОК 5	ОК 6	ОК 7 ОК 8	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3
<i>ПП.04.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ОК 3	ОК 3	ОК 4 ОК 5	ОК 5	ОК 6	ОК 7 ОК 8	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.3 ПК 2.2 ПК 4.2
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1 ПК 5.1	ОК 2 ОК 3	ОК 3	ОК 4 ОК 5	ОК 5	ОК 6	ОК 7 ОК 8	ОК 8	ОК 9	ПК 1.3 ПК 2.2 ПК 4.2
<i>ПП.05.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ОК 1 ПК 5.1	ОК 2 ОК 3	ОК 3	ОК 4 ОК 5	ОК 5	ОК 6	ОК 7 ОК 8	ОК 8	ОК 9	ПК 1.3 ПК 2.2 ПК 4.2
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4 ОК 5	ОК 5	ОК 6	ОК 7 ОК 8	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3
<i>ПП.06.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4 ОК 5	ОК 5	ОК 6	ОК 7 ОК 8	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3
ПМ.07	Приготовление простых и основных Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий	ОК 1 ПК 7.4	ОК 2 ПК 7.5	ОК 3 ПК 7.6	ОК 4 ПК 7.7	ОК 5 ПК 7.8	ОК 6	ОК 7 ОК 8	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
ПЛ.07.01	Производственная практика	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8							

КОНСУЛЬТАЦИИ

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры										Всего	ЦМК				
		Экз		Зач		ДифЗач		КП(Р)		Другие							
		План	Факт	Зач	ДифЗач	КП(Р)	Другие	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4						
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8										
	План	400															
	Факт																
К.БД.01	Русский язык	2															1
К.БД.02	Литература	2															1
К.БД.03	Иностранный язык			12													1
К.БД.04	История			3													1
К.БД.05	Физическая культура		1	2													1
К.БД.06	ОБЖ			2													1
К.БД.07	Чувашская литература			1													
К.ПД.01	Математика	3															2
К.ПД.02	Химия	2															2
К.ПД.03	Биология				2												2
К.ПД.4	Физика				3												
К.ОГСЭ.01	Основы философии				8												1
К.ОГСЭ.02	История				5												1
К.ОГСЭ.03	Иностранный язык	68		4													1
К.ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8													1
К.ЕН.01	Математика			5													2
К.ЕН.02	Экологические основы природопользования			6													2
К.ЕН.03	Химия	4															2
К.ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				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														
К.ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания	5															3
К.ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места				3												3
К.ОП.13	Основы предпринимательской деятельности				7												
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
К.П.01.01	Производственная практика				4												3
К.ПМ.01	Экзамен квалификационный	4															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		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции																	
К.МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6																3
К.ПП.02.01	Производственная практика			6														3
К.ПМ.02	Экзамен квалификационный	6																3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции																	
К.МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6																3
К.ПП.03.01	Производственная практика			6														3
К.ПМ.03	Экзамен квалификационный	6																3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																	
К.МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7														3
К.ПП.04.01	Производственная практика			7														3
К.ПМ.04	Экзамен квалификационный	7																3
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов																	
К.МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			8														3
К.ПП.05.01	Производственная практика			8														3
К.ПМ.05	Экзамен квалификационный	8																3
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения																	
К.МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	8																3
К.ПП.06.01	Производственная практика			8														3
К.ПМ.06	Экзамен квалификационный	8																3
ПМ.07	Приготовление простых и основных Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																	
К.МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий	4																3
К.ПП.07.01	Производственная практика			4														3
К.ПМ.07	Экзамен квалификационный	4																3
К.ПМД	Практика преддипломная			8														

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	бухучета, 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	Актный зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план ППСЗ разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23 июля 2014 г.).

2. Учебный план предусматривает подготовку специалистов на базе основного общего образования с реализацией федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 24480 от 07 июня 2012 г.) в пределах ППСЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования.

3. Общеобразовательная подготовка осуществляется одновременно с освоением образовательной программы по специальности в течение двух лет обучения.

4. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов. Индивидуальный проект выполняется в течение одного или двух лет в рамках учебного времени.

5. Начало учебных занятий – 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность занятий 45 мин., группировка парами.

6. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

7. В учебном плане предусмотрены консультации 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.

8. Общая продолжительность каникул составляет 8–11 недель в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период.

9. Производственная практика (по профилю специальности) в количестве 28 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (преддипломная) проводится после последней сессии. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении практик составляет 36 часов в неделю. Все виды производственных практик проводятся на предприятиях общественного питания.

10. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок.

11. Объем часов на дисциплину ОП.09 Безопасность жизнедеятельности составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

12. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.

13. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (864 часа обязательных учебных занятий), использованы следующим образом: в цикле ОП дисциплин (490 час.) введены дисциплины: Введение в специальность - 32 часа, Организация обслуживания потребителей потребности общественного питания - 70 часов, Техническое оснащение предприятий и организация рабочего места - 80 часов, Основы предпринимательской деятельности - 32 часа и 276 часов распределены между остальными общепрофессиональными дисциплинами. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 374 часов. В ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих введены МДК.07.01 Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий - 330 часов.

14. В рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих студенты осваивают профессию повар из Перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы.

15. Учебный план предусматривает выполнение в 6 семестре курсовой работы в объеме 30 часов аудиторных занятий по профессиональному модулю ПМ.03. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

16. Предусмотрено рассредоточенное изучение профессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

17. Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения программы профессиональных модулей, учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация проводится каждый семестр не запланирована. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля.

18. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий. Экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

19. По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену является успешное освоение всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. По итогам изучения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающиеся сдают экзамен (квалификационный).

17. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломная работа (проект). Тематика дипломной работы (проекта) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Согласовано

Заместитель директора по учебной работе		Н.М. Табакова
Заместитель директора по учебно-производственной работе		О.А. Хлебникова
Председатели ЦК:		
Председатель ЦК преподавателей естественнонаучных дисциплин		А.Ф. Большова
Председатель ЦК преподавателей социально-гуманитарных дисциплин		С.Л. Архипова
Председатель ЦК педагогов технологических дисциплин		О.Н. Герасимова
Председатель ЦК преподавателей филологических дисциплин		Л.Р. Салимзянова