Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата: 2021.12.21 15:15:55
Ключ: 8834cdf2b81866538

ФГБОУ ВО САРАТОВСКИЙ ГАУ
1.2.643.3.131.1.1=120C303036343535303234313937, c=RU, l=Саратов, st=64 Саратовская обл, email=Rector@sgau.ru, o=ФГБОУ ВО САРАТОВСКИЙ ГАУ, title=Временно Исполняющий Обязанности Ректора, cn=ФГБОУ ВО САРАТОВСКИЙ ГАУ, sn=Соловьев, givenName=Дмитрий Александрович, street=Театральная пл Дом 1, 1.2.643.100.1=120D313032363430333363730303530, 1.2.643.100.3=120B3037343333735353236383 1
2020.11.25 12:33:11 +04'00'

Утверждаю
Врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Д.А. Соловьев

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10. Технология продукции общественного питания
код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки среднее общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Заочная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

1 Календарный учебный график

Курс	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		=	=	::	::	::	::	::																				=	=	=	=	=	=	=	=
II																		=	=	::	::	::	::	0	0	8	8	8	8	8	8	8	::											=	=	=	=	=	=	=	=
III												::	::	::	::	::	::	=	=	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::														=	=	=	=	=	=	=	=
IV							::	::	::	::	::	::						=	=	0	8	8	8	8	8	8	8	::					X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Самостоятельное изучение
- :: Лабораторно-экзаменационная сессия
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия		Максимальная учебная нагрузка	Практики			ГИА		Каникулы	Всего	Студентов
					Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение			
	нед.	нед.	ауд.,ч.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	36 2/3	4 1/3	160	1915						11	**52**	
II	27 2/3	4 1/3	160	874	2	7				11	**52**	
III	24 2/3	6 1/3	160	979	1	10				10	**52**	
IV	17 1/6	5 5/6	160	606	1	7	4	4	2	2	**43**	
Всего	**106 1/6**	**20 5/6**	**640**	**4374**	**4**	**24**	**4**	**4**	**2**	**34**	**199**	

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.								
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	16	18	19	20	21	24	26
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																	
5	НО																		
6	*																		
8	ОО																		
9	*																		
11	СО																		
13	БД																		
14	*																		
16	ПД																		
17	*																		
19	ПОО	Предлагаемые ОО																	
20	*																		
22																			
23	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11		23		2		10	18	4374	3734	640	222	402			16	
25	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			5				1	3	716	664	52	24	28				
26	ОГСЭ.06	Физическая культура			1				1		324	320	4	2	2				
27	ОГСЭ.01	Основы философии			1						57	49	8	8					
28	ОГСЭ.02	История			1						57	49	8	8					
29	ОГСЭ.03	Иностранный язык			4					1-3	192	168	24	2	22				
30	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи			1						86	78	8	4	4				
31	*																		
33	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1						1	2	336	306	30	18	12				
34	ЕН.01	Математика								1	63	57	6	2	4				
35	ЕН.02	Экологические основы природопользования								1	48	42	6	6					
36	ЕН.03	Химия	1						1		225	207	18	10	8				
37	*																		
39	П	Профессиональный учебный цикл	10		18		2		8	13	3322	2764	558	180	362			16	
41	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3		5				8	5	1229	1119	110	66	44				
43	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1						1		124	114	10	6	4				
44	ОП.02	Физиология питания	1						1		48	42	6	4	2				
45	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			1						48	42	6	4	2				
46	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			1						96	86	10	4	6				
47	ОП.05	Метрология и стандартизация			1				1		71	63	8	4	4				
48	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			1				1		63	57	6	4	2				
49	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1						1		120	110	10	6	4				
50	ОП.08	Охрана труда								1	48	42	6	4	2				
42	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности								2	102	94	8	4	4				
51	ОП.10	Документационное обеспечение профессиональной деятельности			1						72	64	8	4	4				
52	ОП.11	Основы организации обслуживания							1	1	90	82	8	4	4				
53	ОП.12	Оборудование предприятий общественного питания							1	1	144	134	10	6	4				
54	ОП.13	Основы организации производства							2	2	120	114	6	6					
55	ОП.14	Основы предпринимательской деятельности			1						83	75	8	6	2				
56	*																		
58	ПМ	Профессиональные модули	7		13		2			8	2093	1645	448	114	318			16	
60	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		2					1	296	210	86	14	72				
62	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								2	296	210	86	14	72				
63	МДК*																		
65	УП.01.01	Учебная практика			2			РП		час	36		36	нед	1				
66	УП*																		
68	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			2			РП		час	108		108	нед	3				
69	ПП*																		
71	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2																
72		Всего часов с учетом практик									440		230						
74	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		2					1	308	254	54	18	36				
76	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции								2	308	254	54	18	36				
77	МДК*																		
79	УП.02.01	Учебная практика			2			РП		час	36		36	нед	1				
80	УП*																		
82	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			2			РП		час	144		144	нед	4				
83	ПП*																		
85	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	2																
86		Всего часов с учетом практик									488		234						
88	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		2		1			1	456	358	98	18	72			8	
90	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции					3			3	456	358	98	18	72			8	
91	МДК*																		
93	УП.03.01	Учебная практика			3			РП		час	36		36	нед	1				
94	УП*																		
96	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3			РП		час	216		216	нед	6				
97	ПП*																		
99	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	3																
100		Всего часов с учетом практик									708		350						
102	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		1		1			1	475	419	56	12	36			8	
104	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					3			3	475	419	56	12	36			8	
105	МДК*																		
107	УП*																		
109	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3			РП		час	144		144	нед	4				
110	ПП*																		
112	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	3																
113		Всего часов с учетом практик									619		200						
115	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		2					1	276	216	60	24	36				
117	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов								4	276	216	60	24	36				
118	МДК*																		
123	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			РП		час	36		36	нед	1				
124	ПП*																		
126	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	4																
127		Всего часов с учетом практик									312		96						
129	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		2					1	142	98	44	8	36				
131	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации								4	142	98	44	8	36				
132	МДК*																		
134	УП.06.01	Учебная практика			4			РП		час	36		36	нед	1				
135	УП*																		
137	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			РП		час	36		36	нед	1				
138	ПП*																		
140	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	4																
141		Всего часов с учетом практик									214		116						
143	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		1					2	140	90	50	20	30				
145	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" – код 16675 с присвоением четвертого разряда								4	82	52	30	10	20				
146	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" - код 11176 с присвоением четвертого разряда.								4	58	38	20	10	10				
147	МДК*																		
149	УП*																		
151	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			РП		час	180		180	нед	5				
152	ПП*																		
154	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4																
155		Всего часов с учетом практик									320		230						
157	ПМ*																		
159		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1008		1008	нед	28				
161		Учебная практика								час	144		144	нед	4				
162		Концентрированная								час	144		144	нед	4				
163		Рассредоточенная								час				нед					
165		Производственная (по профилю специальности) практика								час	864		864	нед	24				
166		Концентрированная								час	864		864	нед	24				
167		Рассредоточенная								час				нед					
169	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			4			РП		час	144		144	нед	4				
171		Государственная итоговая аттестация								час	216		216	нед	6				
172		Подготовка выпускной квалификационной работы								час				нед					
173		Защита выпускной квалификационной работы								час				нед					
174		Подготовка к государственным экзаменам								час	144		144	нед	4				
175		Проведение государственных экзаменов								час	72		72	нед	2				
180		Консультации на каждого обучающегося в учебном году																	
183		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	11		23		2		10	18	4374	3734	640	222	402			16	
185		Экзамены (без учета физ. культуры)																	
186		Зачеты (без учета физ. культуры)																	
187		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	
188		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																	
189		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	
190		Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																	
191		Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																	

Распределение по курсам

	Индекс	Курс 1									Курс 2								
		Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
	1	27	28	30	31	32	33	34	37	39	40	41	43	44	45	46	47	50	52
2		52,23		4,36							31,59		5,78						
23	ПП	1915	1755	160	98	62					874	714	160	42	118				
25	ОГСЭ	572	538	34	24	10					48	42	6		6				
26	ОГСЭ.06	324	320	4	2	2													
27	ОГСЭ.01	57	49	8	8														
28	ОГСЭ.02	57	49	8	8														
29	ОГСЭ.03	48	42	6	2	4					48	42	6		6				
30	ОГСЭ.04	86	78	8	4	4													
33	ЕН	336	306	30	18	12													
34	ЕН.01	63	57	6	2	4													
35	ЕН.02	48	42	6	6														
36	ЕН.03	225	207	18	10	8													
39	П	1007	911	96	56	40					826	672	154	42	112				
41	ОП	1007	911	96	56	40					222	208	14	10	4				
43	ОП.01	124	114	10	6	4													
44	ОП.02	48	42	6	4	2													
45	ОП.03	48	42	6	4	2													
46	ОП.04	96	86	10	4	6													
47	ОП.05	71	63	8	4	4													
48	ОП.06	63	57	6	4	2													
49	ОП.07	120	110	10	6	4													
50	ОП.08	48	42	6	4	2													
42	ОП.09										102	94	8	4	4				
51	ОП.10	72	64	8	4	4													
52	ОП.11	90	82	8	4	4													
53	ОП.12	144	134	10	6	4													
54	ОП.13										120	114	6	6					
55	ОП.14	83	75	8	6	2													
58	ПМ										604	464	140	32	108				
60	ПМ.01										296	210	86	14	72				
62	МДК.01.01										296	210	86	14	72				
65	УП.01.01	час			нед						час		36	нед	1				
68	ПП.01.01	час			нед						час		108	нед	3				
74	ПМ.02										308	254	54	18	36				
76	МДК.02.01										308	254	54	18	36				
79	УП.02.01	час			нед						час		36	нед	1				
82	ПП.02.01	час			нед						час		144	нед	4				
93	УП.03.01	час			нед						час			нед					
96	ПП.03.01	час			нед						час			нед					
109	ПП.04.01	час			нед						час			нед					
123	ПП.05.01	час			нед						час			нед					
134	УП.06.01	час			нед						час			нед					
137	ПП.06.01	час			нед						час			нед					
151	ПП.07.01	час			нед						час			нед					
159		час			нед						час		324	нед	9				
161		час			нед						час		72	нед	2				
162		час			нед						час		72	нед	2				
163		час			нед						час			нед					
165		час			нед						час		252	нед	7				
166		час			нед						час		252	нед	7				
167		час			нед						час			нед					
169	ПДП	час			нед						час			нед					
171		час			нед						час			нед					
172		час			нед						час			нед					
173		час			нед						час			нед					
174		час			нед						час			нед					
175		час			нед						час			нед					
183		1915	1755	160	98	62					874	714	160	42	118				
185		4									2								
187		9									4								
191		9									1								

	Индекс	Курс 3									Курс 4									ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
		Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
	1	53	54	56	57	58	59	60	63	65	66	67	69	70	71	72	73	76	78	170	171	172
2		39,69		6,49							35,3		9,32									
22																					70,37%	29,63%
23	ПП	979	819	160	30	114			16		606	446	160	52	108						3078	1296
25	ОГСЭ	48	42	6		6					48	42	6		6						630	86
26	ОГСЭ.06																			1	324	
27	ОГСЭ.01																			1	57	
28	ОГСЭ.02																			1	57	
29	ОГСЭ.03	48	42	6		6					48	42	6		6					1	192	
30	ОГСЭ.04																			1		86
33	ЕН																				312	24
34	ЕН.01																			1	53	10
35	ЕН.02																			1	34	14
36	ЕН.03																			1	225	
39	П	931	777	154	30	108			16		558	404	154	52	102						2136	1186
41	ОП																				624	605
43	ОП.01																			3	34	90
44	ОП.02																			3	48	
45	ОП.03																			3	42	6
46	ОП.04																			3	96	
47	ОП.05																			3	71	
48	ОП.06																			3	63	
49	ОП.07																			3	120	
50	ОП.08																			3	48	
42	ОП.09																			1	102	
51	ОП.10																			3		72
52	ОП.11																			3		90
53	ОП.12																			3		144
54	ОП.13																			3		120
55	ОП.14																					83
58	ПМ	931	777	154	30	108			16		558	404	154	52	102						1512	581
60	ПМ.01																				212	84
62	МДК.01.01																			3	212	84
65	УП.01.01	час			нед						час			нед						3	36	
68	ПП.01.01	час			нед						час			нед						3	108	
74	ПМ.02																				108	200
76	МДК.02.01																			3	108	200
79	УП.02.01	час			нед						час			нед						3	36	
82	ПП.02.01	час			нед						час			нед						3	144	
88	ПМ.03	456	358	98	18	72			8												256	200
90	МДК.03.01	456	358	98	18	72			8											3	256	200
93	УП.03.01	час		36	нед	1					час			нед						3	36	
96	ПП.03.01	час		216	нед	6					час			нед						3	216	
102	ПМ.04	475	419	56	12	36			8												394	81
104	МДК.04.01	475	419	56	12	36			8											3	394	81
109	ПП.04.01	час		144	нед	4					час			нед						3	144	
115	ПМ.05										276	216	60	24	36						260	16
117	МДК.05.01										276	216	60	24	36					3	260	16
123	ПП.05.01	час			нед						час		36	нед	1					3	36	
129	ПМ.06										142	98	44	8	36						142	
131	МДК.06.01										142	98	44	8	36					3	142	
134	УП.06.01	час			нед						час		36	нед	1					3	36	
137	ПП.06.01	час			нед						час		36	нед	1					3	36	
143	ПМ.07										140	90	50	20	30						140	
145	МДК.07.01										82	52	30	10	20					3	82	
146	МДК.07.02										58	38	20	10	10					3	58	
151	ПП.07.01	час			нед						час		180	нед	5					3	180	
159		час		396	нед	11					час		288	нед	8							
161		час		36	нед	1					час		36	нед	1							
162		час		36	нед	1					час		36	нед	1							
163		час			нед						час			нед								
165		час		360	нед	10					час		252	нед	7							
166		час		360	нед	10					час		252	нед	7							
167		час			нед						час			нед								
169	ПДП	час			нед						час		144	нед	4						144	
171		час			нед						час		216	нед	6							
172		час			нед						час			нед								
173		час			нед						час			нед								
174		час			нед						час		144	нед	4						144	
175		час			нед						час		72	нед	2						72	
183		979	819	160	30	114			16		606	446	160	52	108						3078	1296
185		2									3											
187		3									7											
189		2																				

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	иностранного языка;
	3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	4	экологических основ природопользования;
	5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
		Лаборатории:
	1	химии;
	2	метрологии и стандартизации;
	3	микробиологии, санитарии и гигиены.
	4	Учебный кулинарный цех.
	5	Учебный кондитерский цех.
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал;
	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	2	актовый зал.

Индекс	Содержание
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.
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 1.4	Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов 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 2.4	Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.
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 и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.5	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.
ПК 3.6	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога.
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 4.5	Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.
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.
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3	Проводить приготовление, хранение бульонов, супов,отваров, соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.7	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.8	Проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей разнообразного ассортимента и соблюдение правил подачи
ПК 7.9	Проводить обслуживание посетителей за барной стойкой.

ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
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 3	ОК 6									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**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**
		ПК 1.4	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 3.6**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**
		ПК 4.4	**ПК 4.5**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**			
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	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
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
ЕН.03	Химия	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2										
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	**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**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.08	Охрана труда	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.10	Документационное обеспечение профессиональной деятельности	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
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.11	Основы организации обслуживания	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
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ОП.12	Оборудование предприятий общественного питания	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
		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 5.1	ПК 5.2
ОП.13	Основы организации производства	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
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	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
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление 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**
		ПК 1.4											
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
		ПК 1.4											
УП.01.01	*Учебная практика*	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
		ПК 1.4											
ПП.01.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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
		ПК 1.4											
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление 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**
		ПК 2.4											
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
		ПК 2.4											
УП.02.01	*Учебная практика*	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 2.4											
ПП.02.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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 2.4											
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление 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**
		ПК 3.4	**ПК 3.5**	**ПК 3.6**									
МДК.03.01	Технология 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
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6									
УП.03.01	*Учебная практика*	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
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6									
ПП.03.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6									
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление 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**
		ПК 4.4	**ПК 4.5**										
МДК.04.01	Технология 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
		ПК 4.4	ПК 4.5										
ПП.04.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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
		ПК 4.4	ПК 4.5										
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	
МДК.05.01	Технология 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 5.1	ПК 5.2	
ПП.05.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
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**
		ПК 6.4	**ПК 6.5**										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	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
		ПК 6.4	ПК 6.5										
УП.06.01	*Учебная практика*	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
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.06.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПМ.07	**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**
		ПК 7.4	**ПК 7.5**	**ПК 7.6**	**ПК 7.7**	**ПК 7.8**	**ПК 7.9**						
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда	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
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7								
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен"код 11176 с присвоением четвертого разряда.	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.8	ПК 7.9
ПП.07.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9						
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**	**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**
		ПК 1.4	**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 3.6**	**ПК 4.1**
		ПК 4.2	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**	**ПК 5.1**	**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 7.4**	**ПК 7.5**	**ПК 7.6**	**ПК 7.7**	**ПК 7.8**	**ПК 7.9**				
	Государственная итоговая аттестация	**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**
		ПК 1.4	**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 3.6**	**ПК 4.1**
		ПК 4.2	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**	**ПК 5.1**	**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 7.4**	**ПК 7.5**	**ПК 7.6**	**ПК 7.7**	**ПК 7.8**	**ПК 7.9**				
	Подготовка выпускной квалификационной работы	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
		ПК 1.4	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 3.6	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	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 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9				
	Защита выпускной квалификационной работы	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
		ПК 1.4	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 3.6	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	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 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9				
	Подготовка к государственным экзаменам												
	Проведение государственных экзаменов												

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания, утвержденным Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 года, регистрационный номер № 384.
2. Общая продолжительность лабораторно- экзаменационной сессии на всех курсах составляет на 1 и 2 курсах по 30 календарных дней в год, на 3 курсе - 40 календарных дней в год. Общее количество часов в году на обзорные, установочно- практические занятия и лабораторные работы, проводимые в период сессии устанавливается не более 160 часов в год.
3. В общую продолжительность лабораторно - экзаменационной сессии включаются : дни отдыха студентов и сдача экзаменов, кроме обязательных учебных занятий , продолжительность которых составляет не более 8 часов в день.
4. Предусматриваются консультации для обучающихся . которые могут быть групповыми, индивидуальными, письменными.
5. Для определения степени выполнения государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников предусматриваются следующие формы контроля: экзамен, дифференцированный зачет, зачет, домашние контрольные работы, экзамен квалификационный.
6. При реализации образовательной программы предусматривается выполнение курсовых работ по модулям ПМ 3 и ПМ 4.
7. Дифференцированные зачеты, зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.
8. Итоговая государственная аттестация представлена защитой ВКР (дипломной работы).
9.Обучение на базе среднего общего образования.
10. Все виды практик реализуется студентом индивидуально. По освоению программы студент предоставляет отчет. Обучающиеся, имеющие стаж работы или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, могут освобождаться от прохождения учебной практики и практики по профилю специальности на основании предоставленных с места работы справок.
11. Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится после последней сессии и предшествует ГИА.
12.Согласно ФГОС на ГИА отводится шесть недель. Тематики выпускных квалификационных работ соответсвует содержанию одного или нескольких ПМ и решению актуальных задач в осваиваемой области профессиональной деятельности.

Согласовано		
И.о. проректора по учебной работе		С.А. Макаров
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова