ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 05584152bcc1b680b5a8588da5ae1a509dba2f16
Владелец: БашкатоваН.П.
Действителен: с 12.01.2021 до 12.04.2022

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГБПОУ «ПЯТИГОРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТОРГОВЛИ, ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ПТТТиС
_____ Н.П.Башкатова
« 30 » июня 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе **базовой** подготовки

Квалификация: **техник- технолог**
Форма обучения: **очная**
Нормативный срок обучения: **3** года **10** мес.
на базе **основного общего** образования
Год начала подготовки **2016**

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

Курсы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8--14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1									16								А	К	К							23																А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2									12				$У_7$	$У_7$	$У_7$	$У_7$	А	К	К							15									$У_7$	$У_7$	$У_7$	$У_7$	$У_7$	$У_7$	$Т_1$	$Т_1$	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3									11			$У_3$	$Т_3$	$У_2$	$Т_2$	$Т_2$	А	К	К							19												$Т_4$	$Т_3$	$Т_3$	$Т_3$	$Т_3$	А	У С	К	К	К	К	К	К	К	К
4									12, 5				$Т_4$	$Т_5$	$Т_5$	$Т_5$	/А	К	К							11, 5					$Т_6$	$Т_6$	/А	С	С	С	С	И	И	И	И	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*

2. Сводные данные по бюджету времени

курсы	Всего на курсе	Экзаменационная сессия, нед.	Учебная и производственная практика, нед.			Государственная итоговая аттестация, нед.	Каникулы, нед.	Всего недель в учебном году
	недель		Учебная	По профилю специальности	Преддипломная			
1	39	2					11	52
2	27	2	10	2			11	52
3	30	2	2	8			10	52
4	24	1		6	4	6	2	43
Итого:	120	7	12	16	4	6	34	199

Обозначения:

Теоретическое обучение Учебная практика – У Практика по профилю специальности – Т Преддипломная практика – С Учебные сборы - УС

Промежуточная аттестация – А Государственная итоговая аттестация – И Каникулы – К

3. План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	в т. ч. курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 12 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 11 нед.	6 сем./ трим. 19 нед.	7 сем./ трим 12,5 нед.	8 сем./ трим 11,5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**-/10 ДЗ/5Э**	**2106**	**0**	**2106**	**702**	**1404**	**502**	**0**	**576**	**828**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	общие учебные дисциплины																
ОУД.01.01	Русский язык	- ,Э			117	39	78	20		32	46						
ОУД.01.02	Литература	-, ДЗ			176	59	117	30		48	69						
ОУД.02	Иностранный язык	-, ДЗ			175	58	117	117		48	69						
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	ДЗ, Э			194	38	156	40		64	92						
ОУД.04	История	-, ДЗ			176	59	117			48	69						
ОУД.05	Физическая культура	(З, ДЗ)			176	59	117	115		48	69						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ			105	35	70	46		32	38						
	учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей																
ОУД.07	Информатика (п)	-,ДЗ			150	50	100	56		52	48						
ОУД.08	Физика	-, ДЗ			145	48	97	26		32	65						
ОУД.09	Химия (п)	-,Э			162	54	108	18		32	76						
ОУД.10	Обществознание (вкл.экономику и право)	-, ДЗ			162	54	108			32	76						
ОУД.15	Биология (п)	Э			108	36	72	4		72							
ОУД.16	География	ДЗ			108	36	72	20			72						
ОУД.17	Экология	Э			54	18	36			36							
	дополнительные учебные дисциплины																
УД.01	Черчение	ДЗ			58	19	39	10			39						
УД.02	Экология моего края	ДЗ			58	19	39	10			39						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
							Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
								в т. ч.									
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 12 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 11 нед.	6 сем./ трим. 19 нед.	7 сем./ трим 12,5 нед.	8 сем./ трим 11,5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ			58	19	39	10			39						
ИП	**Индивидуальный проект**	**-/1защ/-**	**0**	**0**	**40**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**-/5 ДЗ/1 Э**	**654**	**0**	**654**	**234**	**420**	**366**	**0**	**0**	**0**	**48**	**60**	**92**	**76**	**52**	**92**
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ			60	12	48										48
ОГСЭ.02	История	ДЗ			60	12	48	44						48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ,ДЗ,-, ДЗ,-,Э			210	48	162	162				24	30	22	38	26	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	(3,3,3,3, 3, ДЗ)			324	162	162	160				24	30	22	38	26	22
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**-/2 ДЗ/2Э**	**311**	**0**	**311**	**103**	**208**	**80**	**0**	**0**	**0**	**132**	**44**	**0**	**32**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика	Э			87	29	58	20				58					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ			48	16	32	10							32		
ЕН.03	Химия	ДЗ,Э			176	58	118	50				74	44				
П.00	**Профессиональный цикл**	**-/22 ДЗ/16 Э**	**4417**	**1008**	**3409**	**1121**	**2288**	**1061**	**30**	**0**	**0**	**252**	**436**	**304**	**576**	**398**	**322**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**-/7 ДЗ/9 Э**	**1418**	**0**	**1365**	**451**	**914**	**351**	**10**	**0**	**0**	**108**	**114**	**42**	**264**	**234**	**152**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э			90	30	60	14				60					
ОП.02	Физиология питания	Э			48	16	32	12					32				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э			87	29	58	10								58	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
							Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
								в т. ч.									
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 12 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 11 нед.	6 сем./ трим. 19 нед.	7 сем./ трим 12,5 нед.	8 сем./ трим 11,5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ			75	25	50	40							50		
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э			62	20	42	10						42			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ			72	24	48	8									48
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,Э			105	35	70	12								10	60
ОП.08	Охрана труда	ДЗ			48	16	32	10							32		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ			102	34	68	48							68		
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Э			123	41	82	38					82				
ОП.11	Организация производства	-, Э			138	46	92	32	10						44	48	
ОП.12	Организация обслуживания	Э			56	18	38	10							38		
ОП.13	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ			66	22	44										44
ОП.14	Диетическое питание	ДЗк			66	22	44	25								44	
ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э			48	16	32	16							32		
ОП.16	Кухня народов мира	ДЗк			48	16	32									32	
ОП.17	Основы предпринимательства	ДЗ			72	24	48	8				48					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
							Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
								в т. ч.									
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 12 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 11 нед.	6 сем./ трим. 19 нед.	7 сем./ трим 12,5 нед.	8 сем./ трим 11,5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОП.18	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий	ДЗк			59	17	42	22(18)								42	
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0 3/15ДЗ/7Э**	**2999**	**1008**	**2044**	**670**	**1374**	**710**	**20**	**0**	**0**	**144**	**322**	**262**	**312**	**164**	**170**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**Экв**	**202**	**72**	**130**	**40**	**90**	**50**	**10**	**0**	**0**	**0**	**90**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ			130	40	90	50 (20)	10				90				
УП.01	Учебная практика																
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		72									72				
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**Экв**	**378**	**108**	**270**	**90**	**180**	**90**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ			270	90	180	90 (54)						180			
УП.02	Учебная практика	ДЗ		36										36			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)			72										72			
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**Экв**	**572**	**216**	**356**	**116**	**240**	**146**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**82**	**158**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	- .ДЗ			356	116	240	146(80)	10					82	158		
УП.03	Учебная практика	ДЗ		36										36			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)			180										36	144		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	в т. ч. курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 12 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 11 нед.	6 сем./ трим. 19 нед.	7 сем./ трим 12,5 нед.	8 сем./ трим 11,5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**Экв**	**435**	**72**	**363**	**121**	**242**	**168**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**154**	**88**	**0**
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,ДЗ			363	121	242	168(150)							154	88	
	Раздел 1 Теоретические основы технологии приготовления мучных кондитерских изделий						24	4							24		
	Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						146	112(102)							58	88	
	Раздел 3. Технология работы с карамелью						36	26(24)							36		
	Раздел 4. Технология работы с шоколадом						36	26(24)							36		
УП.04	Учебная практика																
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ		72											36	36	
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**Экв**	**222**	**108**	**114**	**38**	**76**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**76**	**0**
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ			114	38	76	60(34)								76	
УП.05	Учебная практика																
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		108												108	
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**Экв**	**274**	**72**	**255**	**85**	**170**	**84**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**170**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗк			202	68	134	48(0)									134

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	в т. ч. курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 12 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 11 нед.	6 сем./ трим. 19 нед.	7 сем./ трим 12,5 нед.	8 сем./ трим 11,5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
МДК.06.02	АСУ в предприятиях общественного питания	ДЗк			53	17	36	36									36
УП.06	Учебная практика																
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		72													72
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**Экв**	**916**	**360**	**556**	**180**	**376**	**200**	**0**	**0**	**0**	**144**	**232**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	ДЗ			90	30	60	30(0)				60					
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	ДЗ,ДЗ			466	150	316	170(140)				84	232				
УП.07	Учебная практика	-,ДЗ		360								144	216				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)																
	Всего	**-/39 ДЗ/24 Э**	**7488**	**1008**	**6480**	**2160**	**4320**	**2009**	**30**	**576**	**828**	**432**	**540**	**396**	**684**	**450**	**414**
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная) (нед.)**																**4**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация (нед.)**																**6**

Консультации: 4 часа на одого студента в год

ГИА.00 Государственная итоговая аттестация

ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня (4 нед.)

ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня (2 нед.)

		I курс		II курс		III курс		IV курс	
Всего	дисциплин и МДК	13	13	8	7	6	11	8	6
	учебной практики (нед.)	-	-	4	6	2	-	-	-
	производст практики / преддипл практика (нед.)	-	-	-	2	3	5	4	2/4
	экзаменов	2	3	2	5	2	3	4	3

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	в т. ч. курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 12 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 11 нед.	6 сем./ трим. 19 нед.	7 сем./ трим 12,5 нед.	8 сем./ трим 11,5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
							Вс	дифф. зачетов		1	9	5	4	3	7	5	5
								зачетов		0	0	0	0	0	0	0	0
								индивидуальных проектов			1						
								курсовых проектов (работ)		0	-	-	1	-	1	1	-

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	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
7	метрологии и стандартизации
8	микробиологии, санитарии и гигиены
	Лаборатории:
1	Учебный кулинарный цех
2	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 сеть Интернет
2	актовый зал

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Минобрнауки №384 от 22 апреля 2014 г. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 года (с изменениями Приказы от 29 декабря 2014 г. №1645, от 31 декабря 2015 г. №1578) базисного учебного плана (далее - БУП), Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями Приказы от 22 января 2014 г. №31, от 15 декабря 2014 г. №1580), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года (с изменениями Приказ № 1061 от 18.08.2016 г.), ФЗ "О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998 г. №53" (в действующей редакции); Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; Приказа Минобрнауки России от 31 января 2014 г. №74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" Приказа Минобрнауки России от 17.11.2017 г. №1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" с учетом Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259.

Порядок организации учебного процесса регламентируется: - Уставом техникума, - Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников, - Положением о расписании учебных занятий, - Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, - Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования и другими локальными актами техникума. Начало учебных занятий- 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Продолжительность учебного занятия – 90 минут (2 урока по 45 минут). Реализация объема часов по дисциплине Физическая культура в объеме 2 часов обязательных аудиторных занятий и 2 часов самостоятельной учебной нагрузки. С целью осуществления контроляза результатами предусмотрена защита проектов.

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (ФИРО. 10.04.2014 г., Рекомендаций ФИРО от 17 марта 2015 г.).

В качестве дополнительных учебных дисциплин в соответствии со спецификой и возможностями техникума обучающимся предложены на выбор дисциплины: "Черчение", "Экология моего края" и "Эффективное поведение на рынке труда" (1 из 3-х). В соответствии с примерным распределением специальностей СПО по профилям профессионального образования специальность отнесена к естественнонаучному профилю. Профильные общеобразовательные учебные дисциплины в учебном плане отмечены (п).
Индивидуальный проект выполняется обучающимися 1 курса в течение одного года по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин самостоятельно под руководством преподавателя за счет объема времени на самостоятельную учебную работу.

Промежуточная аттестация на I курсе проводится в рамках недельной сессии в конце 1 семестра по дисциплинам биология и экология, являющимися профильными и в рамках недельной сессии в конце 2 семестра со сдачей государственных экзаменов по русскому языку, математике и экзамену по профильной учебной дисциплине - химия.

Курсовые работы предусмотрены по ОП.10 Организация производства (7 семестр); ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4 семестр); ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготвления сложной горячей кулинарной продукции (6 семестр).

Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ППССЗ направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих области профессиональной деятельности. В соответствии с решением Правительства Ставропольского края по вопросу «О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года» (выписка из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. №1) включена дисциплина «Основы предпринимательства»

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям осуществлено в соответствии с общими и профессиональными компетенциями по согласованию с работодателями следующим образом:

		Количество часов

Циклы, дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма распределения часов вариативной части	Всего обязат. учебная нагрузка	в том числе лабор. и практ. занятия
II. Профессиональный цикл		**864**	**311**
- общепрофессиональные дисциплины	***увеличен объем времени***	***498***	***104***
ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания	введена новая дисциплина	82	38
ОП.11 Организация производства		92	32
ОП.12 Организация обслуживания		38	10
ОП.13 Контроль качества продукции и услуг		44	
ОП.14 Диетическое питание		44	
ОП.15 Бухгалтерский учет в общественном питании		32	16
ОП.16 Кухня народов мира		32	
ОП.17 Основы предпринимательства		48	8
ОП.18 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий		42	22
ОП обязательные	увеличен объем времени	44	
- профессиональные модули	***увеличен объем времени***	***366***	***207***
	увеличен объем времени	***330***	***171***
МДК.06.02 АСУ в предприятиях общественного питания	***введен новый МДК***	36	36
	Итого:	**864**	**311**

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 часа, включая все виды обязательной учебной и самостоятельной учебной нагрузки. Объем обязательной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю в период теоретического обучения

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей . Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный), по профессиональному модулю и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – 10 (без учета по физической культуре). Для оценки знаний, умений обучающихся применяется пятибалльная система.

Практика проводится централизованно в рамках профессиональных модулей. В рамках изучения профессионального модуля ПМ.07 на 2 курсе присваивается рабочая профессия Повар

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Объем времени на государственную итоговую аттестацию составляет 6 недель: 4 недели – подготовка выпускной квалификационной работы , 2 недели – защита выпускной квалификационной работы.

3 тех 9

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

индекс	наименование	формируемые компетенции												
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический 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										
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный 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 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.01.	Математика	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									
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 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 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	
П.00	**Профессиональный 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 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.00	**Общепрофессиональный 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 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									
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**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**									
ПМ.01	**Организация 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**	
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	

ПП.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	
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**
		ПК 2.5	**ПК 2.6**											
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	
УП.02	*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	
ПП.02	*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**
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
УП.03	*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
ПП.03	*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
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**
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
ПП.04	*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
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	*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												
МДК.06.02	АСУ в предприятиях общественного питания	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	*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**	**ДПК 1**	**ДПК 2**	**ДПК 3**	**ДПК 4**
		ДПК 5	**ДПК 6**	**ДПК 7**	**ДПК 8**	**ДПК 9**	**ДПК 10**							
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 1	ДПК 2	ДПК 3	ДПК 4
		ДПК 5	ДПК 6	ДПК 7	ДПК 8	ДПК 9	ДПК 10							
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 1	ДПК 2	ДПК 3	ДПК 4
		ДПК 5	ДПК 6	ДПК 7	ДПК 8	ДПК 9	ДПК 10							
УП.07	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 1	ДПК 2	ДПК 3	ДПК 4
		ДПК 5	ДПК 6	ДПК 7	ДПК 8	ДПК 9	ДПК 10							
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 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**									
	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 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**									

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ

Общие компетенции:

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.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ДПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленых овощей.
ДПК 2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.
ДПК 3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.
ДПК 4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).
ДПК 5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп,

бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
ДПК 6. Готовить и оформлять основные блюда из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.
ДПК 7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.
ДПК 8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.
ДПК 9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.
ДПК 10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания СОГЛАСОВАН

Начальник отдела по производственной работе и трудоустройству_____Чурекова А.Н.
Зав.учебной частью_____Кушта Е.С.
Методист_____Волокова Т.Б.
П(Ц)К Общеобразовательных дисциплин - 1 _____Богословская Т.И.
П(Ц)К Общеобразовательных дисциплин - 2 _____Скачко Е.Н.
П(Ц)К Экономических и юридических дисциплин _____Жидкова Т.К.
П(Ц)К Организация торговли _____Вартанова Е.В.
П(Ц)К Технологии ПОП и сервиса _____Чурекова А.Н.

30 июня 2018 года