

Министерство образования Калининградской области



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж сервиса и туризма" №715

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учёта
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Этика и психология профессиональной деятельности
ОПЦ.13	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учёта
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Этика и психология профессиональной деятельности
ОПЦ.13	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Этика и психология профессиональной деятельности
ОПЦ.13	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.09	Физическая культура
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Этика и психология профессиональной деятельности
ОПЦ.13	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Этика и психология профессиональной деятельности
ОПЦ.13	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОПЦ.12	Этика и психология профессиональной деятельности
--------	--

	ОПЦ.13	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 07		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОПЦ.13	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 08		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОПЦ.09	Физическая культура
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 09		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учёта
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
	ОПЦ.13	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01
	ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
	ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
	ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04
	ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05
	ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05
	МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06
	ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 10		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
	ОПЦ.13	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01
	ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
	ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.13	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учёта
ОПЦ.06	Охрана труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учёта
ОПЦ.06	Охрана труда
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учёта
ОПЦ.06	Охрана труда
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК.3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учёта
ОПЦ.06	Охрана труда
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

	УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04
	ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК.4.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04
	ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.1		Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учёта
	ОПЦ.06	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05
	ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.2		Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05
	ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.3		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05
	ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.4		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05
	ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.5		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05
	ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК.6.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок региональной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учёта
	ОПЦ.06	Охрана труда
	МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06
	ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК.6.2		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок региональной кухни

МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06
	Защита выпускной квалификационной работы

ОУД	Общеобразовательный учебный цикл												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Родной язык												
ОУД.04	Иностранный язык												
ОУД.05	Математика												
ОУД.06	История												
ОУД.07	Физическая культура												
ОУД.08	ОБЖ												
ОУД.09	Астрономия												
	Профильные общеобразовательные дисциплины												
ОУД.10	Физика												
ОУД.11	Химия												
ОУД.12	Биология												
ОДП.04	Индивидуальный проект												
ОПЦ	Общепрофессиональный учебный цикл	ОК 01 ПК.1.2	ОК 02 ПК.2.1	ОК 03 ПК.3.1	ОК 04 ПК.4.1	ОК 05 ПК.5.1	ОК 06 ПК.6.1	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК.1.1
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 02	ОК 07	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.3.1	ПК.4.1	ПК.5.1	ПК.6.1			
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01	ОК 02	ПК.1.1	ПК.2.1	ПК.3.1	ПК.4.1	ПК.5.1	ПК.6.1				
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01	ОК 02	ОК 07	ПК.1.1	ПК.2.1	ПК.3.1	ПК.4.1	ПК.5.1	ПК.6.1			
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09	ОК 10	ОК 11						
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учёта	ОК 01	ОК 02	ОК 09	ПК.1.1	ПК.2.1	ПК.3.1	ПК.4.1	ПК.5.1	ПК.6.1			
ОПЦ.06	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07	ПК.1.1	ПК.2.1	ПК.3.1	ПК.4.1	ПК.5.1	ПК.6.1		
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 05	ОК 09	ОК 10						
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 07									
ОПЦ.09	Физическая культура	ОК 04	ОК 08										
ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11				
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ОК 11				
ОПЦ.12	Этика и психология профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06						
ОПЦ.13	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11		
		ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3

ПМ	Профессиональные модули	ПК.2.4	ПК.2.5	ПК.2.6	ПК.2.7	ПК.2.8	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.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5	ПК.6.1	ПК.6.2	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4			
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4			
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4	ПК.2.5	ПК.2.6	ПК.2.7
		ПК.2.8											
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4	ПК.2.5	ПК.2.6	ПК.2.7
		ПК.2.8											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4	ПК.2.5	ПК.2.6	ПК.2.7
		ПК.2.8											
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4	ПК.2.5	ПК.2.6	ПК.2.7
		ПК.2.8											
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4	ПК.2.5	ПК.2.6	ПК.2.7
		ПК.2.8											
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.3.6	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.3.6	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.3.6	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.3.6	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.3.6	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5		

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	товароведения продовольственных товаров;
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	иностранного языка;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технического оснащения и организации рабочего места;
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал

Пояснения
<p>Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО "Колледж сервиса и туризма" разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898); Учебный план сформирован в соответствии со следующими нормативными документами: Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №291 от 18.04.13 г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования», Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14.06.13 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов», Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16.08.13 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (№06-259, от 17.03.2015 г.), "Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям" (Письмо Минобрнауки 06-174 от 01.03.2017).</p>
<p>Перечень сокращений, используемых в учебном плане: МДК – междисциплинарный курс; ПМ – профессиональный модуль; УП – учебная практика; ПП – производственная практика; ОК – общие компетенции; ПК – профессиональные компетенции; ОПЦ - Общепрофессиональный цикл.</p>
<p>1. Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).</p>
<p>2. График учебного процесса включает 107 недель обучения по циклам, 13 недель учебной практики, 36 недель производственной практики, 6 недель промежуточной аттестации, 2 недели государственной итоговой аттестации, 35 недель каникул. Одно занятие объединяет 2 (два) академических часа (одна пара). Для всех видов аудиторных занятий продолжительность пары устанавливается 1 час 30 минут. Продолжительность перерывов между учебными занятиями - не менее 10 минут. Предусматривается перерыв для питания обучающихся 30 минут.</p>
<p>3. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется инженерно-педагогическими работниками по оценочной системе: «2»-неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.</p>
<p>4. Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирования, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.</p>
<p>5. Общеобразовательный цикл (2124 ч.)</p>
<p>При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах основной образовательной программы СПО, учебное время, отведённое на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла распределено на основе «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259) ФГОС среднего общего образования реализуется в пределах образовательной программы СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования. Выбран естественнонаучный профиль. ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в общеобразовательном цикле. Общий объем образовательной программы 2052 ч., промежуточная аттестация (6 ч. для проведения экзамена, 12 ч. для проведения консультаций перед экзаменом) - 72 ч. для контроля освоённости результатов по ФГОС среднего общего образования.</p>
<p>Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО осуществляется на 1 курсе. Учебный план профиля обучения содержит 12 учебных предметов и предусматривать изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области. В рамках естественнонаучного профиля профессионального образования в общеобразовательный цикл включены общие для включения во все учебные планы учебные дисциплины "Русский язык", "Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История" (или "Россия в мире"), "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия". Учебный план содержит 3 учебных предмета на углубленном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области: "Химия", "Физика", "Биология". По общеобразовательным дисциплинам предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой и др.). В рабочих программах общеобразовательных учебных дисциплин выделено время в рамках изучения каждой дисциплины на определение тем индивидуальных проектов и рекомендаций по их выполнению (в начале изучения дисциплины), на защиту проектов (в конце изучения дисциплины). Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя общеобразовательной дисциплины. Обязательная часть образовательной программы среднего общего образования составляет 60%, часть, формируемая участниками образовательных отношений, 40%: иностранный язык (английский или немецкий) - 200 ч., выбор одного курса(дополнительная общеразвивающая программа), удовлетворяющего индивидуальные запросы обучающихся (1 курс, 80 часов/уч.год). Работа над индивидуальным проектом, 2 часа в неделю (80 часов/ учебный год).</p>
<p>В общеобразовательном цикле учебного плана в структуре учебной нагрузки по специальности не предусмотрена самостоятельная работа.</p>
<p>6. Формирование обязательной и вариативной части</p>

<p>Обязательная часть составляет не более 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения образовательной программы и не менее 20% от объема нагрузки предусмотрено на формирование вариативной части, которая направлена на освоение дополнительных элементов образовательной программы с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов. Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин, а также на увеличение количества часов по профессиональным модулям.</p>		
<p>В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, практика (учебная и производственная) и самостоятельная работа.</p>		
<p>В общепрофессиональный цикл включены дисциплины: "Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены" (36 часов), "Основы товароведения продовольственных товаров"(36 часов), "Техническое оснащение и организация рабочего места" (36 часов), "Экономические и правовые основы профессиональной деятельности" (36 часов), "Основы калькуляции и учёта" (36 часов), "Охрана труда" (36 часов), "Иностранный язык в профессиональной деятельности" (112 часов), "Безопасность жизнедеятельности" (36 часов), "Физическая культура" (40 часов), "Информационные технологии в профессиональной деятельности" (126 часов), "Организация обслуживания в ресторане" (52 часа), Этика и психология профессиональной деятельности (36 часов), включена адаптационная дисциплина "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" (36 часов) для соблюдения студентами норм позитивного социального поведения, для принятия решений в различных жизненных и профессиональных ситуациях, для создания условий для общения и адаптации, в том числе для инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.</p>		
<p>В профессиональный цикл включен дополнительный профессиональный модуль "Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента" (390 ч.) для получения обучающимися дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.</p>		
<p>8. Формы проведения промежуточной аттестации</p>		
<p>В учебные циклы включена промежуточная аттестация из расчета: 108 часов (общеобразовательная подготовка) + 108 (профессиональная подготовка).</p>		
<p>Промежуточная аттестация по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям является обязательной и проводится в соответствии с учебным планом. По дисциплинам общеобразовательного цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ) или экзамена (Э). По дисциплинам общепрофессионального цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ), экзамена (Э). По физической культуре промежуточная аттестация проводится в форме зачета (З) и дифференцированного зачёта (ДЗ). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК - дифференцированный зачёт (ДЗ) или экзамен (Э), по учебной и производственной практике - дифференцированный зачёт (ДЗ). В соответствии с учебным планом при соблюдении ограничений на количество экзаменов, зачётов и дифференцированных зачётов в каждом учебном году. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен (Эк), который учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций по ФГОС СПО. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, количество зачётов не должно превышать 10, в указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре. Зачёты, дифференцированные зачёты проводятся за счёт учебного времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводится за счёт объёма времени, отводимого на учебную практику, производственную практику.</p>		
<p>9. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации</p>		
<p>В соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО КСТ Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.</p>		
<p>Согласовано</p>		
Заседание методического совета		Председатель методического совета
протокол №6 от "15" июня 2020 г.		Начальник УМО
		И.В. Евсеева
Председатели предметных (цикловых) комиссий:		
1. Общих гуманитарных и социальных дисциплин:		Н.Н. Невинская
2. Математических и общих естественнонаучных дисциплин:		Т.В. Ключюнова
3. Общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла:		А.А. Колганова
4. Общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла:		Н.В. Есина
5. Общеобразовательных дисциплин:		Е.Г. Невесенкова
6. Физической культуры и спорта:		Э.Л. Алукриева