Министерство образования Калининградской области

Утверждаю

Директор

Алукриева А.С.

15.06.2020

учебный план

			4 OFFICE OF COURSE	TO 3BOH3		
	1000 1	VI - 20 - 10 - 24 - 11	и специалистов средне			
Государственное автоном	иное учреждение Калі	ининградской обла	сти профессиональ⊦ изма" №715	ная образова	тельная организация "Колледж	Ссервиса
		71	тельного учреждения (организ	зации)		
		наименование образован	слыного у треждения (органия	,		
	по спе	ниальности среднего	о профессионального	образования		
43.02.15	Поварское и кондитер	оское дело				
код	наименование специальности					
			сред	днее общее об	разование	
			Уровень образов	вания, необходимый	і для приема на обучение	
квалификация:	Специалист по повар	скому и кондитерско	му делу			
форма обучения	Очная	Срок получения	образования по ОП	2г 10м	год начала подготовки по УП -	2020
профиль получаемого профе	ессионального образова	ания є	естественнонаучный		a a	
			ри реализации программы сре	еднего общего образ	вования	
Приказ об утверждении ФГО	С от _	09.12.2016 № <u>1</u>	565			
	Виды деятельно	сти				
Организация и ведение процессов кулинарных изделий сложного асс	приготовления и подготовки ортимента	к реализации полуфабри	ікатов для блюд,			
Организация и ведение процессов кулинарных изделий, закусок слож потребителей, видов и форм обсл	кного ассортимента с учетом	я и подготовки к реализац потребностей различных	ии горячих блюд, категорий			
Организация и ведение процессов кулинарных изделий, закусок слож потребителей, видов и форм обсл	кного ассортимента с учетом	я и подготовки к реализац потребностей различных	ции холодных блюд, категорий			

Наемонование циклов, разделов, дисцитов, профессиональные модулей, МДК, практис	Формы громокуточной аттестац Экла Зана фер. вые вые опь ты зана проек работ об		Учебная нагрузка обучающихся, ч. Обизалельных Про Инф. в том часля меж иня. т Всего Люкц Пр. Либ. Сам Курс ут. т пр. Либ. Пр. Либ. Пр. Пр. Пр. Пр. Пр. Пр. Пр. Пр. Пр. Пр	по курсан и семестрам К Семестр 1 15 (2) инд в том числе Про Инд	урс 1 Семестр 2 14 (7) мар в том частая Про Инд	Connects 3 11 1/2 (5) Hold 8 TON HARDS Pipo Piny	урс 2 Сенестр 4 11 (11) жед в том чесле Про Ич	Сенестр 5 12 (4) нед в том числе Про Им	POR 2 Carrierry 6 6.1/2 (11) was, a now section 1950 (1960) 8. Marco 1970 (1971) Mar
Общий гуманипарный и социально- жесноменнозай учебный цикл ОГСЭ. 01 Окозам философия ОГСЭ.02 Испория	2	710 124 56 8 56 8	568 174 394 18 48 48 48 48	176 32 144 70 74 56 8 48 48		50 10 40 2 38	74 16 58 58	146 20 126 36 90	128 22 88 18 70 18
огсэ.о 3 настрянной как и профиссиональной дат пр	6 246 6 1 1 6	212 30 212 48 78 10 54 14 42 6	164 164 18 164 6 158 68 34 34 40 20 20 36 18 18	32 4 28 28 34 6 28 2 26 54 14 40 20 20	38 6 32 32 42 10 32 32	24 4 20 20 26 6 20 2 18	34 6 28 28 40 10 30 30	36 6 30 2 28	34 10 24 24
EH Матенатичноский и общий естественнонкумный учебный укол ЕН.01 Ужили ЕН.02 Экологичноски основи природогользования ОСВ — Общимобимостичноский учета.	4	178 16 40 4	144 72 72 18 36 36	72 8 64 32 32 72 8 64 32 32 188 14 174 69 103 2	105 8 80 40 40 18 238 18 184 84 100 36		40 4 36 36 40 4 36 36 108 8 64 16 48 36	134 12 122 89 42	70 4 48 24 24 18
Оп.61 — Витеров и пответ в по	4	120 6 70 6 190 12	96 48 48 18 64 32 32 120 120 18	40 2 38 19 19 34 2 32 16 16 38 2 36 36	62 2 42 21 21 18 18 80 4 58 29 29 18 18 18 18 18 21 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	40 4 36 36	54 4 32 32 28		
Оп.05 Основы эксномики, менеримента и маркетинга Оп.07 Охрана труда Оп.08 Безопасность экснедеятельности	2 4	40 4 80 12 90 8	36 24 12 68 34 34 64 32 32 18	38 6 32 16 16	42 6 36 18 18		54 4 32 16 16 18		
ОПОР Организация обстроизвиния ПВ Профиссоментный ценея Профиссоментный ценея Профиссоментный ценея Профиссоментный ценея приготельными и подготами к равильяции попрыбранизова для откож, кульнарььки важний стомости диссоменьеми ПРОФИССОМЕНТНЫЙ СТОРОИТЕЛЬНОЕ ПОПРОМИТЕЛЬНОЕ ПО	1 3		810 414 258 98 40 162 102 64 26 12 18 32 24 8	176 10 94 60 20 14 100 6 62 44 12 6 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	384 4 74 37 25 12 54	495 30 258 145 81 32 18	642 22 188 80 60 28 20 36	332 15 136 62 50 4 20 36	486 12 60 30 22 8 18
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к	2 PD Fall	76 6	70 40 18 12	32 2 30 20 4 6	44 4 40 20 14 6	V4C 3400 V4C 4400 V4C	40C 940E	NGC 1903 NGC 1903	NAC MADE AND
Организация и ведомие процессов приготованием, оформления и подготовки к равизации горячие Свод, куленарных изделий, закусок спозного ассортиманта с учелом попребностий разгичных категорай попребностий разгичных категорай	3 1	442 24	184 84 52 28 20 18			106 14 92 52 28 12	336 10 92 32 24 16 20 18		
Оргінесация процесска приготовиння, подготовим к размавация перянтих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного аксорпичнита МДК.02.02 реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	4 4	36 4 172 20	32 22 10 152 62 42 28 20			36 4 32 22 10 70 10 60 30 18 12	502 10 92 32 24 16 20		
УП.02.01 Учебная прастика по ПМ.02 ПП.02.01 Произворствення прастика по ПМ.02 ПМ.02.3K Зкажен по модутко	971 Fal 4 971 Fal	she vac 36 she vac 180 208	35 Mag 1 180 Mag 5 184	VAC MAG			Vac 36 Mag 1	NAC MASS	NIC SUIT SUIT SUIT SUIT SUIT SUIT SUIT SUIT
ракто часате по грум. Опутитация и надмони процессов ТРК409 — применя и порожения процессов надмой, зариси с комони облок, упутиверным и надмой, зариси с комони ответительным опутительным процессов притительным притительным притительным притительным притительным притительным притительным притительным притительным притительным притите	3	298 8 36 4	92 52 28 12 18			208 8 92 52 28 12 18 36 4 32 22 10			
мдскоспонента мдскоспонента мдского преитованния, подготован к правизации клюдьки блюд, купинарыма извижей, жискос клюжей какологичения УП.0.3.01 Учебыя прастика по ГРИ.03 ПП.0.3.01 Произведствення практика по ГРИ.03 ПВ.0.3.96 Вакологичествення по маруки Вакологическа по МДК	3 Pfi Fall	64 4	60 30 18 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	APC NEED	1 ME ME 1	64 4 60 30 18 12 wac 36 Mag 1 wac 144 Mag 4	40C NOT 1	SAC MAX	Mag
Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации золодных и горичих дисертов, и потрабностий различных катигорий попребностий различных катигорий	1 3	414 20	124 66 46 12 18					72 8 64 36 24 4	342 12 60 30 22 8 18
МДК.04.01 подготовки с реализация изопарачае десертов, напитов спожного ассортемента Досертов, напитов спожного ассортемента ПОК.04.02 реализация проправу и подготовки к МДК.04.02 подгатавления упользам и подготовки к	6	36 4 108 16	32 20 12 92 46 34 12					36 4 32 20 12 36 4 32 16 12 4	72 12 60 30 22 8 wid: 72 Mell 2
PLOAD Paterial repairment on INLDA INLDA Statement on Magazine Company of the Com		she 4ac 72 she 4ac 180		10C	HIG HIG	98C M00 W10	40C M0X 40C M0X	1902 1902 1902 1903	Valc
Организация и варание процессов приготовления, оформанием и годулоговии к разготовления, оформанием и годулоговии к нецитерссом караний слижного выприятильного и приготовления с разготовления в процессов приготовления Организации процессов приготовления подготовия к разготовами приготовления подготовия к разготовия разготовления подготовия к разготовия приготовления подготовия к разготовия приготовления подготовия к разготовия приготовления подготовия к разготовия приготовления подготовия приготовия приготовления подготовия приготовия приготовления подготовия приготовия приготовления подготовия приготовия приготовления подготовия приготовия приготовления подготовия приготования подготовия приготования подготовия приготования подготования п	3 3	36 4	130 69 41 20 18 32 20 12			82 8 74 41 23 8 36 4 32 20 12	262 8 56 28 16 12 18		
мучения кондитерския карилия сихоного коспонента! Произком крепонения, подготовки к развидать учения произком к сентим произком к сентим произком к учисов 11 Учения приятия по ПРАСБ ППОВОВ 1 Произведствення правтия по ПРАСБ ПРАСБ ЗК произведствення правтия по ПРАСБ ПРАСБ ЗК произведствення правтия по ПРАСБ ПРАСБ ЗК произведствення правтия по ПРАСБ ПРАСБ ЗК произведствення правтия по ПРАСБ ПРАСБ ЗК при пред при при пред при	4 PN Fal	110 12 this 4ac 72 this 4ac 108 18 146	98 49 29 20 2 2 2 2 166 Help 3 3 18 130	NAC MAG	NAC MAG.	46 4 42 21 13 8 NGC	64 8 56 28 16 12 	*46C M03.	NGC MISS.
ПМ.66 Организация и контроль пакущей деятильности подчинанного персонала МДК.06.01 Оперативное управление тисущей везпланистра поправлението пакущей перативности поправлението пакущей везпланистра поправлението пакущей поправлението поправлението поправлението пакущей поправлението поправлен	2 1 1	304 12 142 12	112 46 46 20 36 112 46 46 20 18		DE SEE		44 4 40 20 20 20 44 44 45 20 20 45 46 44 45 20 20 45 46 46 46 46 46 46 46 46 46 46 46 46 46	98 8 72 26 26 20 18	Suc Hell
ПМ.07 профессиом рабочих, должностим служащих:	2 1	286 4	66 33 19 14 36	36 4 32 16 8 8	250 34 17 11 6 36	NAC MIGI	140C 3403	18 18 18	NGC MGE
\$200.8 Research \$200.8 Research \$1,000.8	2 PN Fall 2 PN Fall	88 4 she vac 72 she vac 108	66 33 19 14 18 72 100 10 10 10 10 10 10	36 4 32 16 8 8	52 34 17 11 6 18 18	148C MIQ 148C MIQ 148C		NO. 1001 NO. 1001	
Учебчен и прогаводстванням (по профиле спациальности) пративе Учебчен практика Концентрированням Рассредопиченням		4ac 360 4ac 360	360 Hegg 10	Valid	Vac	Valid 180 Holg 5 Valid 36 Holg 1 Valid 36 Holg 1 Valid 1 Holg 1	Nac 396 Nag	vaic 544 Mag 4 vaic Mag vaic Mag vaic Mag	Valc 252 Maga 7
	6 PO Fal	Nac 936 Nac 936 Nac 936 Nac 164 Nac 216	936 Aug 26 Aug 144 Aug 4	100 100	Valc 1892 5 Valc 960 5 Valc 960 960	100 300 4 100 300 4 100 100 100 4 100 100 100 100 100 100 100 100 100 10	-46C 288 Help 8 - 44C 288 Help 8 - 44C 8 Help 8 - 44C 8 Help 8 He	vaic Help	Valid
Государственным этготеми аттестирам Подготема выпускова интестирам работы Зацита выпускова квалификационной работы Подготема и государственным зацинение (в форма репоскоращимосто зацинение) Проеврения государственных зацинение (в форма репоскоращимосто зацинение)		час 216 час 72 час 36 час 72 час 72	2216 14003 0	1400 1400	NG	146 140	1007 1007	MAIL MAIL	Valid 220 Valid 6
КОНСУЛЬТАЦИМ по О КОНСУЛЬТАЦИМ по ПП ОВЪЕМ СОЯЖОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАНИЧЫ В АКСЕРИМ-ЕСКОК WICKX Зованичи (бы учина фил. культира)	16 31 2								
Зачены (без учета физ. культуры) Диффер, зачеты (без учета физ. культуры) Курсовые проекты (без учета физ. культуры) Курсовые работы (без учета физ. культуры) Конгрольные работы (без учета физ. культуры)				2	7	4	5	3	6

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулоч-ных, мучных кондитерских изделий сложного ассор-тимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

АСПРЕДЕЛЕНИЕ	КОМПЕТЕНЦИЙ
--------------	-------------

Индекс	Наименование						Формируемы	ые компетень	İNN				
тидоко													
													#
						-							
C 3	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	OK 1	OK 2	ок з	ОК 4	ОК 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	OK 10	OK 11	
Э . 01	Основы философии	OK 2	OK 3	OK 5	OK 6	OK 9							
CЭ.02	История	OK 2	OK 3	OK 5	OK 6	OK 9							-
€9.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	OK 2	ОК 3	OK 5	OK 9	OK 10							
CЭ.04	Физическая культура	OK 8											-
CЭ.05	Психология общения	OK 3	OK 4	OK 5	OK 9							_	-
C3.06	Основы финансовой грамотности	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11		-
CЭ.07	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	OK 1	ОК 2	OK 3	OK 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	ОК 9	OK 10	OK 11		
		OK 1	OK 2	ок з	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 9	OK 10	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	пк з.з.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.
1	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.3
	естественнонаучный учесный цикл		11K 4.2.	1111 4.5.	IIIC 4.1.	THE HOL	11111111111						
		ПК 6.4.	014.2	01(3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	ΠK 1.2.	ПК 1.3.	ΠK 1.4.
		OK 1	OK 2	OK 3		ПК 2.6.	ΠK 2.7.	ΠK 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
1.01	Химия	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.		ПК 4.6.	ΠK 5.2.	ΠK 5.3.	ΠK 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	
		ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.			OK 10	ПК 6.3.	ΠK 6.4.	TII (S.O.	
1.02	Экологические основы природопользования	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10				
		OK 1	OK 2	ок з	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 1.1.	ПК 1.:
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.
пц	Общепрофессиональный цикл	пк з.з.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ΠK 5.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	ΠK 1.1.	ΠK 1.2.	ПК 1.3
		ΠK 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3
⊓.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2
	p. nov. (2000) (2000)	ПК 5.3.	ΠK 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 9	OK 10	ΠK 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3
		ΠK 1.4.	ΠK 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3
П.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ΠK 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2
		ПК 5.4. ПК 5.3.	ΠK 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
			OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	ΠK 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3
		OK 1		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3
П.03	Техническое оснащение организаций питания	ΠK 1.4.	ΠK 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3. ПК 3.7.	ΠK 4.1.	ПК 4.2.	ΠK 4.3.	ΠK 4.4.	ΠK 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2
11.03	Техническое оснащение организации питания	ПК 3.4.	ПК 3.5.			ПК 4.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
		ΠK 5.3.	ΠK 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	IIV 0.1.	TIK U.Z.			011.10			ПК 6.2
				014.0	OIC 1	OV E	OV 6	OK 7	C)K G	OK 10	OK 11	ПК 6.1.	1111 0.2
П.04	Информационные технологии в профессиональной	ОК 1 ПК 6.3.	ОК 2 ПК 6.4.	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 6.1.	110.2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование						Формируем	ые компетен	ции				
.05	правовые основы профессиональной деятельности	ПК 6.4.											
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ΠK 1.1.	ПК 1.2.
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 1.3.	ΠK 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
06		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ΠK 5.2.	ПК 5.3.	ΠK 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	ΠK 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ΠK 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
.07	Охрана труда	ПК 3.4.	ΠK 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ΠK 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ΠK 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			
.08	Безопасность жизнедеятельности	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10			
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ΠK 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ΠK 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
.09	Организация обслуживания	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ΠK 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
		OK 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	OK 5	OK 6	OK 7	ОК 9	OK 10	OK 11	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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
Ц	Профессиональный цикл	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
	Организация и ведение процессов			100000000000000000000000000000000000000									
. 01	приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 1.1.	ПК 1.2.
4.01		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
N. O. O.	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	ΠK 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
K.01.01		ПК 1.4.											
04 00	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	ΠK 1.1.	ПК 1.2.	ΠK 1.3.
ĮK.01.02	кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.4.											
7.01.01	V - 6	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	ΠK 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
7.01.01	Учебная практика по ПМ.01	ΠK 1.4.											
7.01.01	Grandon Agranda Granda Go GM 01	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ΠK 1.1.	ПК 1.2.
7.01.01	Производственная практика по ПМ.01	ПК 1.3.	ПК 1.4.										
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	OK 1	OK 2	ок з	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	OK 10	OK 11	ПК 2.1.	ПК 2.2.
M.02	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 2.1.	ΠK 2.2.
K.02.01	реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ΠK 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
	закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 2.1.	ПК 2.2.
K.02.02	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного						ΠK 2.8.	G., ,	0., 5	5.1.20			
	ассортимента	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.		017	014.0	01/ 10	01/ 11	ПК 2.1	ראים
.02.01	Учебная практика по ПМ.02	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 2.1.	ΠK 2.2.
	x received 1.2000 13	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ΠK 2.8.	017	014.0	01(10	OV 11	ПК 2.1	רבעס
7.02.01	Производственная практика по ПМ.02	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 2.1.	ПК 2.2.
	1 10 100	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМ	ПЕТЕНЦИЙ
--------------------------	----------

Индекс	Наименование		-				Формируе	иые компете	пции				-
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 4	OK 5	OK 6	ОК 7	ок 9	OK 10	OK 11	ПК 3.1.	ПК 3.2.
4.03	изделий, закусок сложного ассортимента с	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.					*		
	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 3.1.	ПК 3.2.
K.03.01	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 3.1.	ПК 3.2.
K.03.02	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
	Оложного ассортинента	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 3.1.	ПК 3.2.
.03.01	Vuρδυρα πραντικά πο ΠΜ Ω3	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 3.1.	ПК 3.2.
7.03.01	Произволственная практика по ПМ 03	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
,	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	0К 1	ОК 2	ок з	OK 4	OK 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	OK 10	OK 11	ПК 4.1.	ПК 4.2.
M.04	десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 4.1.	ПК 4.2.
ДК.04.01	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	ОК 9	OK 10	OK 11	ПК 4.1.	ПК 4.2.
ДК.04.02	холодных и горячих десертов, напитков сложного	ПК 4.3.	ΠK 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
	ассортимента	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 4.1.	ПК 4.2.
7.04.01	Учебная практика по ПМ.04	ΠK 4.3.	ΠK 4.4.	ΠK 4.5.	ПК 4.6.								
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 4.1.	ПК 4.2.
П.04.01	Производственная практика по ПМ.04	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	0К 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	ОК 9	OK 10	OK 11	ПК 5.1.	ПК 5.2
IM.05	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	пк 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ДК.05.01	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 5.1.	ΠK 5.2.
ДК.05.02	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.3.	ΠK 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
	сложного ассортимента	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ΠK 5.1.	ПК 5.2.
7.05.01	Учебная практика по ПМ.05	ΠK 5.3.	ΠK 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	2000							
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 5.1.	ПК 5.2.
17.05.01	Производственная практика по ПМ.05	ΠK 5.3.	ΠK 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
						OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 6.1.	ПК 6.2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование						Формируем	ые компетен	ции				
171.00	деятельности подчиненного персонала	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
	Оперативное управление текущей деятельностью	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 6.1.	ПК 6.2.
K.06.01	подчиненного персонала	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
7.06.01	Учебная практика по ПМ.06												
20004	G	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	ПК 6.1.	ПК 6.2.
7.06.01	Производственная практика по ПМ.06	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									ļ
1.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер	OK 1	ОК 2	ок з	ОК 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	ок 9	OK 10	OK 11		
K.07.01	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11		1
.07.01	Учебная практика по ПМ.07	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11		
7.07.01	Производственная практика по ПМ.07	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11		
ιп	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	OK 10	OK 11	ΠK 1.1
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	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 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	ΠK 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ΠK 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	ΠK 1.1.
	2	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
	Защита выпускной квалификационной работы	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
	Подготовка к государственным экзаменам (в форме демонстрационного экзамена)												
	Проведение государственных экзаменов (в форме демонстрационного экзамена)												

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организации хранения и контроля запасов и сырья
9	Организации обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивная инфраструктура, обеспечивающая проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО "Колледж сервиса и туриз<mark>м</mark>а" разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 — ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09.12.2016 г., зарегистр. Министерством юстиции РФ 20 декабря 2016 г. рег.№44828, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистр. Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., рег.№ 39023; 4-й и 5-й уровни квалификации; профессиональным стандартом 33.010 Кондитер, утвержденныс приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегист. Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., рег. № 38940; 4-й и 5-й уровни квалификации; профессиональным стандартом 33.014 Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистр. Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 г., рег. № 40270; 4-й и 5-й уровни квалификации. 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», "Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям" (Письмо Минобрначки 06-174 от 01.03.2017).

Перечень сокращений, используемых в учебном плане: УД - учебная дисциплина, МДК — междисциплинарный курс; ПМ — профессиональный модуль; УП — учебная практика; ПП — производственная практика; ПДП — преддипломная практика; Эм — экзамен по модулю; ОК — общие компетенции; ПК — профессиональные компетенции; Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл, ОПЦ - Общепрофессиональный цикл.

- 1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению образовательной программы (во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу). Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4464 часа. Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.). Объем образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 70% (73% без учета учебной и производственной практик).
- 2. График учебного процесса включает 156 недель, из них 70 недель теоретического обучения по дисциплинам и междисциплинарным курсам, 10 недель учебной практики, 26 недель производственной практики, 4 недели преддипломной практики, 8 недель промежуточной аттестации, 6 недель государственной итоговой аттестации (4 недели подготовки к ГИА, 2 недели проведение ГИА), 32 недели каникул. Первая учебная неделя (начало занятий): с 1 сентября. Одно занятие объединяет 2 (два) академинеских часа (одна пара). Для всех видов аудиторных занятий продолжительность пары устанавливается 1 час 30 минут. Продолжительность перерывов между учебными занятия и не менее 10 минут, перерыв для питания не менее 30 минут. Шестидневная учебная неделя.
- 3. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине, междисциплинарному курсу, практике является дифференцированный зачет (зачет с оценкой) или экзамен. Дифференцированный зачет предусматривается за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УД, МДК, практики. Экзамен, экзамен по модулю/ квалификационный экзамен проводится за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Количество зачетов в учебном году не более 10, количество экзаменов не более 8. Промежуточная аттестация и текущий контроль знаний обучающихся осуществляется педагогическими работниками по оценочной системе: «2»-неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.
- 4. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Преддипломная практика проходит на последнем курсе 4 недели (144 часа) и ориентирована на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку выпускной квалификационной работы (апробация основных положение дипломной работы). Учебная практика и производственная практика проводится профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. В рамках программы всех профессиональных модулей предусмотрено проведение производственной практики, в некоторых модулях запланировано проведение учебной практики. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. На учебную и производственную практики выделено 52% от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла.

пояснения к учебному плану

- 5. В рамках реализации ОПОП по специальности "Поварское и кондитерское дело" студенты осваивают профессию рабочих: 12901 Кондитер
- 6. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть дает возможность получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

С целью получения обучающимися дополнительных компетенций, умений и знаний для обеспечения конкурентоспособности выпускников по решению Методического совета и в соответствии с запросами работадателей (региональный рынок труда) вариативная часть увеличена в общем гуманитарном и социально-экономическом цикле, математическом и общем естественнонаучном учебном цикле, в профессиональном цикле. Соблюдены рекомендации ФГОС - общий гуманитарный и социально-экономический цикл не менее 432 ч., математический и общий естественнонаучный цикл не менее 180 ч., общепрофессиональный цикл не менее 612 ч., профессиональный цикл - не менее 1728 ч.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

В ОГСЭ входит изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура", введена учебная дисциплина по выбору обучающихся "Основы финансовой грамотности" (54 ч.) - для формирования финансово грамотного населения как необходимого условия повышения уровня и качества жизни населения. В цикл включена адаптационная дисциплина "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" (42 часа) 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.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

В цикл ЕН входят учебная дисциплина "Химия" и учебная дисциплина "Экологические основы природопользования" в соответствии с естественнонаучным профилем подготовки и необходимостью углубленного изучения дисциплин.

Профессиональный цикл:

В общепрофессиональные дисциплины введены дисциплины "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве", "Физиология питания","Организация хранения и контроль запасов и сырья", "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Правовые основы профессиональной деятельности", "Основы экономики, менеджмента и маркетинга", "Охрана труда" с целью качественной организации студентами технологических процессов производства продукции общественного питания; с целью повышения профессиональной компетентности студентов.

С целью повышения качества подготовки и реализации требований к формированию у студентов профессиональных компетенций, освоению ими основных видов деятельности, обеспечения конкурентоспособности выпускника увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей, в т.ч. на прохождение учебной и производственной практик: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер). По МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала предусмотрено выполнение курсовой работы.

7. Формы проведения консультаций

Консультации проводятся преподавателем за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Консультации проводятся по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, по которым промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, экзамена по модулю/ квалификационного экзамена или предусмотрено выполнение курсовой работы. Для подготовки к экзамену и экзамену по модулю/ квалификационный, курсовой работы на консультирование отводится 12 часов (2 дня по 6 часов), в т.ч. консультирование по пройденному учебному материалу, решение вопросов, возникших у студентов при изучении учебной дисциплины, МДК, консультации проводятся в групповой форме (устно и письменно). Индивидуальные консультации по учебным дисциплинам, практикам, МДК, проводятся преподавателем в установленный день недели, в соответствии с должностными обязанностями преподавателя.

8. Формы проведения промежуточной аттестации

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

В учебные циклы включена промежуточная аттестация: 270 часов.

Промежуточная аттестация по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям является обязательной и проводится в соответствии с учебным планом. По дисциплинам общепрофессионального цикла промежуточная аттестация проводится в форме 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 — экзамен по модулю/ экзамен квалификационный, который учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле. Квалификационный экзамен предусмотрен по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, по которому экзаменационной комиссией оценивается освоенная квалификация, по результатам успешного прохождения квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии рабочего (должности служащего). Экзамен по модулю проводится для проверки освоенности основного вида профессиональной деятельности, может проводиться с применением материалов Ворлдскиллс. 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, междисциплинанного курса. Квалификационный экзамен и экзамен по модулю проводится за счёт объёма времени, отводимого на учебную практику/ производственную практику.

9. Формы проведения государственной итоговой аттестации

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 обучаю шимися образовательных программ среднего профессионального образовательного стандарта среднего профессионального образования. Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Студентам, осваивающим программу подготовки специалистов среднего звена, необходимо выполнить выпускную квалификационную работу в форме дипломной работы (дипломного проекта) и сдать демонстрационный экзамен. Демонстрационный экзамен и подготовка и защита ВКР проводятся за счет времени, отведенного на государственную итоговую аттестацию (216 ч.). Демонстрационный экзамен проводится по выбранному ГАУ КО ПОО КСТ комплекту оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена на аккредитованной площадке (по компетенции "Поварское дело") "Кондитерское дело"). ДЭ предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками.

Согласовано

Cornacobario		
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. Клюянова	
3. Общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла:	А.А. Колганова	
4. Общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессио-нального цикла:	Н.В. Есина	
5. Общеобразовательных дисциплин:	Е.Г. Невесенкова	
6. Физической культуры и спорта:	Э.Л. Алукриева	