

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Ректор

Чертков Евгений Дмитриевич

29.06.2017 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Воронежский государственный университет инженерных технологий"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология производства общественного питания

код наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

19
код

по
ур

кв
фс

пр

Пр

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август													
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	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						
I																																																										
II																					0	0	0																	0	0	0	0	8	8													
III												0	0	0	0																						0	0	0	8	8	8	8															
IV										0	0	8																								8	8	8	8																			

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточная аттестация

Каникулы

0 Учебная практика

8 Производственная практика (по профилю специальности)

X Производственная практика (преддипломная)

Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп								
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подгото- товка	Прове- дение												
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.							нед.							
I	39	1404	17	612	22	792	2		2																			11	52	35	2	
II	31	1116	16	576	15	540	2	1	1	7			7	2					2									10	52	35	2	
III	28	1008	12	432	16	576	2	1	1	7	4	3	4					4										11	52	35	2	
IV	22	792	10	360	12	432	1	1/2	1/2	2	2		6	1 1/2	4 1/2	4		4							4	2	2	43	35	2		
Всего	120	4320		1980		2340	7			16			12			4		4		2					34	199						

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1					

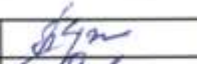
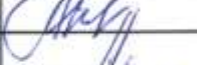
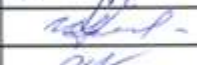


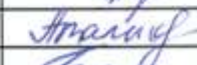





Идентификатор	Содержание
OK 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОКС9.01	Основы философии
ОКС9.02	История
ОКС9.03	Иностранный язык
ИН1.01	Математика
ИН1.02	Экологические основы природопользования
ИН1.03	Химия
ОП1.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП1.02	Физиология питания
ОП1.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП1.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП1.05	Метрология и стандартизация
ОП1.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП1.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП1.08	Охрана труда
ОП1.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП1.01.01	Учебная практика
ПТ1.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП1.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП1.03.01	Учебная практика
ПТ1.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП1.04.01	Учебная практика
ПТ1.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП1.05.01	Учебная практика
ПТ1.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПТ1.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Правовое дело
МДК.07.02	Кондитерское дело
ПТ1.07.01	Производственная практика
OK 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОКС9.01	Основы философии
ОКС9.02	История
ОКС9.03	Иностранный язык
ОКС9.04	Физическая культура
ОКС9.05	Культурология
ОКС9.06	Социально-психологические аспекты личности
ИН1.01	Математика
ИН1.02	Экологические основы природопользования
ИН1.03	Химия
ОП1.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП1.02	Физиология питания
ОП1.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП1.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП1.05	Метрология и стандартизация
ОП1.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП1.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП1.08	Охрана труда
ОП1.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП1.12	Технология беда русской кухни
ОП1.13	Товароведение производственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП1.01.01	Учебная практика
ПТ1.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП1.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП1.03.01	Учебная практика
ПТ1.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП1.04.01	Учебная практика
ПТ1.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП1.05.01	Учебная практика
ПТ1.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПТ1.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Правовое дело
МДК.07.02	Кондитерское дело
ПТ1.07.01	Производственная практика
OK 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОКС9.01	Основы философии
ОКС9.02	История
ОКС9.03	Иностранный язык
ОКС9.04	Физическая культура
ИН1.01	Математика
ИН1.02	Экологические основы природопользования
ИН1.03	Химия
ОП1.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП1.02	Физиология питания
ОП1.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП1.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП1.05	Метрология и стандартизация
ОП1.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП1.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП1.08	Охрана труда
ОП1.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП1.12	Технология беда русской кухни
ОП1.13	Товароведение производственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП1.01.01	Учебная практика
ПТ1.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП1.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП1.03.01	Учебная практика
ПТ1.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП1.04.01	Учебная практика
ПТ1.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП1.05.01	Учебная практика
ПТ1.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПТ1.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Правовое дело
МДК.07.02	Кондитерское дело
ПТ1.07.01	Производственная практика
OK 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОКС9.01	Основы философии
ОКС9.02	История
ОКС9.03	Иностранный язык
ОКС9.06	Социально-психологические аспекты личности
ИН1.01	Математика
ИН1.02	Экологические основы природопользования
ИН1.03	Химия
ОП1.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП1.02	Физиология питания
ОП1.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП1.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП1.05	Метрология и стандартизация
ОП1.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП1.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП1.08	Охрана труда
ОП1.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП1.01.01	Учебная практика
ПТ1.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП1.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП1.03.01	Учебная практика
ПТ1.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП1.04.01	Учебная практика
ПТ1.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП1.05.01	Учебная практика
ПТ1.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПТ1.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Правовое дело
МДК.07.02	Кондитерское дело
ПТ1.07.01	Производственная практика
OK 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

	ОГС3.01	Основы философии
	ОГС3.02	История
	ОГС3.03	Иностранный язык
	ЕН1.01	Математика
	ЕН1.02	Экологические основы природопользования
	ЕН1.03	Химия
	ОП1.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП1.02	Физиология питания
	ОП1.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП1.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП1.05	Методология и стандартизация
	ОП1.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП1.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП1.08	Основа труда
	ОП1.09	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП1.01.01	Учебная практика
	ПП1.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП1.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП1.03.01	Учебная практика
	ПП1.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП1.04.01	Учебная практика
	ПП1.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП1.05.01	Учебная практика
	ПП1.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП1.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Поварское дело
	МДК.07.02	Кондитерское дело
	ПП1.07.01	Производственная практика
OK 6		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОГС3.01	Основы философии
	ОГС3.02	История
	ОГС3.03	Иностранный язык
	ОГС3.04	Физическая культура
	ОГС3.06	Социально-психологические аспекты личности
	ЕН1.01	Математика
	ЕН1.02	Экологические основы природопользования
	ЕН1.03	Химия
	ОП1.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП1.02	Физиология питания
	ОП1.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП1.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП1.05	Методология и стандартизация
	ОП1.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП1.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП1.08	Основа труда
	ОП1.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП1.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
	ОП1.11	Организация производства
	ОП1.13	Товароведение продовольственных товаров
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП1.01.01	Учебная практика
	ПП1.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП1.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП1.03.01	Учебная практика
	ПП1.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП1.04.01	Учебная практика
	ПП1.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП1.05.01	Учебная практика
	ПП1.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП1.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Поварское дело
	МДК.07.02	Кондитерское дело
	ПП1.07.01	Производственная практика
OK 7		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОГС3.01	Основы философии
	ОГС3.02	История
	ОГС3.03	Иностранный язык
	ЕН1.01	Математика
	ЕН1.02	Экологические основы природопользования
	ЕН1.03	Химия
	ОП1.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП1.02	Физиология питания
	ОП1.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП1.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП1.05	Методология и стандартизация
	ОП1.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП1.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП1.08	Основа труда
	ОП1.09	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП1.01.01	Учебная практика
	ПП1.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП1.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП1.03.01	Учебная практика
	ПП1.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП1.04.01	Учебная практика
	ПП1.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП1.05.01	Учебная практика
	ПП1.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП1.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Поварское дело
	МДК.07.02	Кондитерское дело
	ПП1.07.01	Производственная практика
OK 8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	ОГС3.01	Основы философии
	ОГС3.02	История
	ОГС3.03	Иностранный язык
	ОГС3.05	Культурология
	ЕН1.01	Математика
	ЕН1.02	Экологические основы природопользования
	ЕН1.03	Химия
	ОП1.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП1.02	Физиология питания
	ОП1.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП1.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП1.05	Методология и стандартизация
	ОП1.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП1.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП1.08	Основа труда
	ОП1.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП1.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП1.01.01	Учебная практика
	ПП1.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП1.02.01	Учебная практика
	ПП1.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП1.03.01	Учебная практика
	ПП1.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП1.04.01	Учебная практика
	ПП1.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП1.05.01	Учебная практика
	ПП1.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП1.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Поварское дело
	МДК.07.02	Кондитерское дело
	ПП1.07.01	Производственная практика
OK 9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	ОГС3.01	Основы философии
	ОГС3.02	История
	ОГС3.03	Иностранный язык
	ЕН1.01	Математика

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Основа труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Технология блюд русской кухни
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.07.01	Поварское дело
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Основа труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.07.01	Поварское дело
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Основа труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Организация производства
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Поварское дело
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 6.2	Планировать выполненные работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Основа труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация производства
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Поварское дело
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Основа труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация производства
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Поварское дело
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Основа труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.13	Технология производства кондитерских изделий
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Поварское дело
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Основа труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация производства
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Поварское дело
ПП.07.01	Производственная практика

МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 ПК 3.4	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
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 3.4	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
ПП.03.01	Производственная 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
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 4.4	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
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 4.4	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
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	
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.05.01	Производственная практика	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 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
МДК.07.01	Поварское дело	ОК 1 ПК 2.1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.5	ОК 3 ПК 2.3	ОК 4 ПК 3.1	ОК 5 ПК 3.2	ОК 6 ПК 3.3	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 5.1	ОК 9 ПК 5.2	ПК 1.1 ПК 6.1	ПК 1.2 ПК 6.2	ПК 1.3 ПК 6.3
МДК.07.02	Кондитерское дело	ОК 1 ПК 4.4	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
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1

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

Пояснения		
Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", утвержденным приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384.		
Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 54 часа в неделю, обязательная аудиторная - 36 часов в неделю. Консультации для обучающихся очной формы предусмотрены из расчета 4 часа на одного человека на каждый учебный год.		
Обязательной частью цикла ОГСЭ предусмотрено изучение следующих обязательных дисциплин: Основы философии, История, Иностранный язык, Физическая культура (предусматривает еженедельно 2 часа аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы за счет занятий в кружках, секциях). Обязательная часть профессионального учебного цикла предусматривает изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объеме 68 обязательных аудиторных часов (из них на освоение основ военной службы - 70%).		
Вариативная часть образовательной программы (1296 часов максимальной нагрузки) распределена следующим образом: в цикл ОГСЭ введены новые дисциплины Культурология (105 часов) и Социально-психологические аспекты личности (108 часов), а также выделены вариативные часы по дисциплинам Основы философии (3), История (3), Иностранный язык (3). В профессиональный цикл введены новые дисциплины Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (164 часа), Организация производства (177 часов), Технология блюд русской кухни (218 часов), Товароведение продовольственных товаров (54 часа), а также выделены вариативные часы по дисциплинам Метрология и стандартизация (10), Правовые основы профессиональной деятельности (10), Основы экономики, менеджмента и маркетинга (25 часов) и по междисциплинарным курсам Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (70), Технология приготовления сожной холодной кулинарной продукции (70), Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (100), Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (50), Технология приготовления холодных и горячих десертов (66), Управление структурным подразделением организации (60).		
Промежуточная аттестация по образовательной программе предусматривает: экзамен квалификационный, экзамен, зачет, дифференцированный зачет, курсовая работа, контрольная работа, комплексный экзамен квалификационный, комплексный экзамен.		
Согласовано		
Проректор по УР		Суханов П.Т.
Начальник УМУ		Плотникова Р.Н.
Декан ФСПО		Асмолова Е.В.
Зам. декана по УР		Щеглова Г.Б.
Зам. декана по ПО		Крутских С.И.
Председатель ЦК социально-экономических дисциплин		Сушкова Т.А.
Председатель ЦК информационных технологий		Калинникова Л.А.
Председатель ЦК химических технологий		Бычкова А.А.
Председатель ЦК технологий ресторанного сервиса		Апалихина О.А.
Председатель ЦК гуманитарных дисциплин		Беседина В.В.
Председатель методического совета		Бычкова А.А.

Код	Наименование ЦМК
2	Цикловая комиссия химических технологий
3	Цикловая комиссия социально-экономических дисциплин
4	Цикловая комиссия гуманитарных дисциплин
5	Цикловая комиссия информационных технологий
6	Цикловая комиссия технологий ресторанного сервиса