



Зав. кафе "Престиж" Лиманского ПО Чернова Э.Г.

Утверждаю

Директор АГПК

Жигульская Оксана Петровна



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГБПОУ АО "Астраханский государственный политехнический колледж" Лиманский филиал

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] УП.01.01 Учебная практика
				[4] ПП.01.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] УП.02.01 Учебная практика
				[4] ПП.02.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.03.01 Учебная практика
				[6] ПП.03.01 Производственная практика
				[7] УП.04.01 Учебная практика
				[7] ПП.04.01 Производственная практика

4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7		
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.05.01 Учебная практика
				[7]	ПП.05.01 Производственная практика
10	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
				[6]	ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг

11	Экз	Комплексный экзамен	6		
12	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				13	Экз
[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				

14	Экз Комплексный экзамен	7 [7] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации [7] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
15		
16		

17

18

19

20



Индекс	Содержание
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Сервисная деятельность
ОП.10	Конфликтология
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования

ЕН.03	Основы исследовательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Сервисная деятельность
ОП.10	Конфликтология
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Сервисная деятельность
ОП.10	Конфликтология
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Сервисная деятельность
ОП.10	Конфликтология
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика

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

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Сервисная деятельность

ОП.10	Конфликтология
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика

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

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Сервисная деятельность
ОП.10	Конфликтология
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
-------	---

ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Сервисная деятельность
ОП.10	Конфликтология
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Сервисная деятельность
ОП.10	Конфликтология
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Сервисная деятельность
ОП.10	Конфликтология
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
-------	--

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Сервисная деятельность
ОП.10	Конфликтология
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика

ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
-------	---

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Сервисная деятельность
ОП.10	Конфликтология
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика

ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	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
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	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
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика

	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организация питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организация питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организация питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.6		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организация питания
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера

	№	Наименование
		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	организации хранения и контроля запасов и сырья.
		Лаборатории:
	1	химии;
	2	организации обслуживания;
	3	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
		Мастерские:
	1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
	2	Учебный кондитерский цех.
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал;
	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	2	актовый зал.

	Пояснения
	Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ АО "Астраханский государственный политехнический колледж" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г. и зарегистрированного Министерством юстиции РФ рег. № 44828 от 20.12.2016 г.
	Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования: - на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев; - на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев.
	По окончании обучения присваивается квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу.
	Организация учебного процесса и режим занятий:
	- шестидневная учебная неделя; - учебные занятия проводятся парами продолжительностью 1 час 30 минут; - максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы; - максимальный объем обязательной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю; - конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу разрабатываются преподавателем самостоятельно и доводятся до сведения студентов в начале обучения.
	Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины или междисциплинарных курсов и проводится за счёт часов, отведенных учебным планом на изучение конкретной дисциплины или МДК. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения материала и формируемых компетенции. В процессе текущего контроля проверяется и оценивается самостоятельная работа обучающихся. Формы текущего контроля: опрос, контрольная работа, презентации, анализ деловых производственных ситуаций, выполнение расчетных заданий, тесты, деловые игры, компьютерные практикумы, защита индивидуальных профессиональных заданий и т.д.
	Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: - по дисциплинам общеобразовательного цикла - ДЗ - дифференцированный зачёт и Э - экзамен; - по дисциплинам общепрофессионального цикла - З - зачёт, ДЗ - дифференцированный зачёт и Э - экзамен; - при освоении программы профессионального модуля - ДЗ - дифференцированный зачёт, Э - экзамен, ЭК - экзамен квалификационный (демонстрационный); - по учебной и производственной практике - ДЗ - дифференцированный зачёт.
	Изучение теоретической и практической частей разделов модуля осуществляется параллельно, при этом допускается проведение практических работ непосредственно после освоения теоретического материала. Освоение профессиональных модулей завершается учебной или производственной практикой (по профилю специальности) и сдачей экзамена квалификационного (демонстрационного), в ходе которого проверяется уровень сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОП» Федерального образовательного стандарта по специальности. Итогом проверки является решение: «вид деятельности освоен / не освоен».
	Дисциплины, изучаемые на протяжении нескольких семестров, не имеют соответствующее количество форм контроля. В этом случае преподаватели используют текущие формы контроля (рейтинговые или накопительные системы оценки), результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения учебных дисциплин или профессиональных модулей. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрена промежуточная аттестация в количестве 5-ти недель, которая распределена в учебном плане следующим образом: - по одной неделе соответственно в семестрах 4,5,6,7,8; Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а зачётов и дифференцированных зачётов 10.
	Курсовые работы выполняются по 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, МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала. На выполнение курсовых работ отводится 48 часов из общего объема времени, отведенного учебным планом на изучение ПМ. - основная задача программ ФГОС СПО - формирование общих и профессиональных компетенций. Практикоориентированность подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 70% от общего объёма часов подготовки. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда.
	Практика является обязательным разделом учебного плана и обеспечивает практикоориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Условия прохождения практики определяются договорами, заключенными между колледжем и предприятиями (организациями), условиями контрактов, заявками предприятий, учреждений, а также Положением об организации производственной практики студентов учреждений среднего профессионального образования. Для руководства практикой назначаются руководители практики от колледжа и предприятия. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная - 432 часа (12 недель), производственная практика - 612 часов (17 недель) и преддипломная практика - 144 часа (4 недели).
	В ходе учебной и производственной практики студенты закрепляют, расширяют и систематизируют знания, полученные при изучении профессиональных модулей, совершенствуют профессиональные умения и навыки, приобретают необходимые компетенции. Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения программы теоретического и практического курсов и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных учебным планом по специальности. Задачами данной практики являются обобщение и совершенствование знаний, умений и компетенций студентов по специальности, проверка возможности самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретной организации.

	На государственную (итоговую) аттестацию отводится 6 недель. Из них 4 недели - подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта) и 2 недели - защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта). Тематика дипломной работы (дипломного проекта) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
	Для подгрупп девушек часы, отведенные на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины ОП.11 «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний. Практические занятия по дисциплине ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек. Лабораторные и практические занятия по дисциплине ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» и профессиональным модулям могут проводиться в подгруппах наполняемостью не менее 10 человек.
	Общеобразовательный цикл
	Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный), а также специфики специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
	Общеобразовательный цикл формируется с учетом следующих документов: - федеральный государственный образовательный стандарта среднего профессионального образования по специальности (п. 1.10); - Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 29.06.2017) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480), определяющего профили получаемого профессионального образования, базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры, а также рекомендуемое распределение профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования по профилям получаемого профессионального образования; - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 года № 1199 (ред. от 25.11.2016 г.) с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки РФ от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрированного Министерством юстиции РФ 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 03 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2015 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662); - Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный № 29322), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 декабря 2013 г. № 1348 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2014 г., регистрационный № 31163), от 28 марта 2014 г. № 244 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 апреля 2014 г., регистрационный № 31953) и от 27 июня 2014 г. № 695 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июля 2014 г., регистрационный № 33205).
	Общеобразовательный цикл учебного плана сформирован исходя из того, что в соответствии с ФГОС нормативный срок освоения ПООП по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулярное время - 11 нед.
	Учебное время, отводимое на теоретическое обучение (39 нед.), используется на изучение базовых, профильных и дополнительных общеобразовательных учебных дисциплин с учётом профиля получаемого профессионального образования. Время, отведённое на изучение ОБЖ, составляет 70 час.
	Согласно Рекомендациям рабочими программами общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов.
	Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП СПО оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачётов и экзаменов: дифференцированные зачёты - за счёт времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамен - за счёт времени, выделенного ФГОС СПО.
	Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены. Два экзамена - русский язык и химия, являются обязательными. В учебный план включен экзамен по профильной дисциплине «Математика». Экзамены по русскому языку и химии проводятся в письменной форме, а по профильной дисциплине - в устной.
	Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены. Два экзамена по учебным дисциплинам - "Русский язык" и "Математика" являются обязательными. В учебный план включен экзамен по профильной дисциплине «Химия». Экзамены по "Русскому языку" и "Математике" проводятся в письменной форме, а по профильной дисциплине - в устной.
	Умения и навыки, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.
	Распределение вариативной части ОПОП:
	Вариативная часть ОПОП 1296 часа (аудиторной нагрузки) использована, чтобы расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части и получения дополнительных умений, знаний и компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и распределена следующим образом;
№ п/п	Наименование циклов
	Количество часов вариативной части

1	ОГСЭ	218
2	ЕН	118
3	ОП	298
4	ПМ	662
Итого		1296
Согласовано		
Зав.отделением по работе с филиалами и ДТ		Ерофеева Р.А
Методист по УР Лиманского филиала		Уткина Т.С.

Код	Наименование ЦМК
-----	------------------