

ООО "РГС Астрахань" Лысенко Е.О.
Протокол № 7 от 26.02.2024



Утверждаю

Директор АГПК

О.П. Жигульская

27.02.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области "Астраханский государственный политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.13

Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 20.09.2022

№ 852

Виды деятельности
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Обеспечение деятельности структурного подразделения

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп	
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (по профилю специальности)			Подгот- товка	Прове- дение					
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем																Всего
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					нед.
I	40	16 2/3	23 1/3	1	1/3	2/3												11	52	25	1	
II	35 1/6	16 1/3	18 5/6	1 1/3	2/3	2/3	1		1			4		4				10 1/2	52			
III	30 1/6	12 1/3	17 5/6	1 1/3	2/3	2/3	4	2	2		6	2	4					10 1/2	52			
IV	22 2/3	12 2/3	10 1/3	1 1/3	2/3	2/3	2	1	1		5	3	2	4		4	4	2	43			
Всего	128	57 2/3	70 1/3	5	2 1/3	2 2/3	7	3	4		15	5	10	4		4	4	2	34	199		

[illegible]

Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОУП.07 Химия
			[2]	ОУП.08 Биология
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУП.09 История
			[2]	ОУП.10 Обществознание
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	СГ.05 Основы бережливого производства
			[3]	СГ.06 Основы финансовой грамотности
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			[4]	ПП.01.01 Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.02.01 Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
			[6]	МДК.02.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.03.01 Учебная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			[7]	ПП.03.01 Производственная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУП.01 Русский язык
			[2]	ОУП.02 Литература

Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Математика
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	Физика
ОУП.07	Химия
ОУП.08	Биология
ОУП.09	История
ОУП.10	Обществознание
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины
ДУПКВ.02	Введение в специальность
ДУПКВ.02.01	Раздел 1. Экономика
ДУПКВ.02.02	Раздел 2. Право
СГ.01	История России
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.08	Психология общения
ОП.01	Химия в пищевом производстве
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Сервисная деятельность
ОП.09	Конфликтология
ОП.10	Основы предпринимательства
ОП.11	Основы исследовательской деятельности

ОП.12	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Математика
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	Физика
ОУП.07	Химия
ОУП.09	История
ОУП.10	Обществознание
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ОП.01	Химия в пищевом производстве
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Сервисная деятельность
ОП.09	Конфликтология
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Математика
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.06	Физика
ОУП.08	Биология
ОУП.10	Обществознание
ОУП.11	География
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины
ДУПКВ.02	Введение в специальность
ДУПКВ.02.01	Раздел 1. Экономика
ДУПКВ.02.02	Раздел 2. Право

СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Сервисная деятельность
ОП.09	Конфликтология
ОП.10	Основы предпринимательства
ОП.12	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)

	УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 4		Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
	ОУП.01	Русский язык
	ОУП.02	Литература
	ОУП.03	Математика
	ОУП.04	Иностранный язык
	ОУП.06	Физика
	ОУП.07	Химия
	ОУП.09	История
	ОУП.10	Обществознание
	ОУП.12	Физическая культура
	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины
	ДУПКВ.02	Введение в специальность
	ДУПКВ.02.01	Раздел 1. Экономика
	ДУПКВ.02.02	Раздел 2. Право
	СГ.01	История России
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.04	Физическая культура
	СГ.05	Основы бережливого производства
	СГ.08	Психология общения
	ОП.03	Бизнес-планирование
	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.08	Сервисная деятельность
	ОП.09	Конфликтология
	ОП.10	Основы предпринимательства
	ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
	МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания

МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Математика
ОУП.06	Физика
ОУП.09	История
ОУП.10	Обществознание

ОУП.11	География
ОУП.12	Физическая культура
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература
ДУПКВ.02	Введение в специальность
ДУПКВ.02.01	Раздел 1. Экономика
ДУПКВ.02.02	Раздел 2. Право
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.07	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Сервисная деятельность
ОП.09	Конфликтология
ОП.10	Основы предпринимательства
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Математика
ОУП.06	Физика
ОУП.09	История
ОУП.10	Обществознание
ОУП.11	География
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины
ДУПКВ.02	Введение в специальность
ДУПКВ.02.01	Раздел 1. Экономика
ДУПКВ.02.02	Раздел 2. Право
СГ.01	История России
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменениях климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Математика
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.07	Химия
ОУП.10	Обществознание
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы бережливого производства
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Охрана труда
ОП.10	Основы предпринимательства
ОП.12	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины
СГ.04	Физическая культура
ОП.07	Охрана труда
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.10	Обществознание
ОУП.11	География
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Основы предпринимательства
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания

МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания

УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
ОП.07	Охрана труда
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ОП.01	Химия в пищевом производстве
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)

МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ОП.01	Химия в пищевом производстве
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.1	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательства
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательства
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательства
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательства
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3		Организовывать работу трудового коллектива.
	ОП.03	Бизнес-планирование
	ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы предпринимательства
	ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
	УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
	ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4		Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ОП.03	Бизнес-планирование
	ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы предпринимательства
	ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
	УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
	ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.5		Вести учетно-отчетную документацию.
	ОП.03	Бизнес-планирование
	ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

ОП.10	Основы предпринимательства
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОО	Основное общее образование												
ОУП	Обязательные учебные предметы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОУП.01	Русский язык	ОК 4	ОК 5	ОК 9									
ОУП.02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9				
ОУП.03	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУП.04	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ОК 9						
ОУП.05	Информатика	ОК 1	ОК 2										
ОУП.06	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУП.07	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 7								
ОУП.08	Биология	ОК 1	ОК 3										
ОУП.09	История	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6							
ОУП.10	Обществознание	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9				
ОУП.11	География	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ОК 9								
ОУП.12	Физическая культура	ОК 1	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 8							
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8					
ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору	ОК 1	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9						
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература	ОК 5	ОК 9										
ДУПКВ.02	Введение в специальность	ОК 1	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6							
ДУПКВ.02.01	Раздел 1. Экономика	ОК 1	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6							
ДУПКВ.02.02	Раздел 2. Право	ОК 1	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6							
ПОО													
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
СГ.01	История России	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6							
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 4	ОК 9	ОК 2	ОК 5								
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 7								
СГ.04	Физическая культура	ОК 4	ОК 8										
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 4	ОК 7										
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 6	ОК 1	ОК 3	ОК 9	ОК 2							
СГ.07	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум	ОК 2	ОК 5										
СГ.08	Психология общения	ОК 1	ОК 4										
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл												
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
ОП.01	Химия в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ПК 2.1	ПК 2.2								
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ПК 1.1	ОК 7	ПК 2.1	ПК 1.2	ПК 2.2					
ОП.03	Бизнес-планирование	ОК 1	ОК 2	ПК 3.1	ПК 3.2	ОК 9	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ОК 7	ПК 3.1	ОК 3	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5

ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 5	ОК 4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ОК 7						
ОП.07	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ОК 5	ОК 8	ПК 1.2					
ОП.08	Сервисная деятельность	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5							
ОП.09	Конфликтология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5							
ОП.10	Основы предпринимательства	ОК 1	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ОП.11	Основы исследовательской деятельности	ОК 1											
ОП.12	Цифровые технологии и ресурсы Интернет	ОК 1	ОК 3	ОК 7									
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2			
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2			
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ПК 1.1	ОК 4	ОК 5	ПК 1.2	ОК 3	ОК 7	ОК 9			
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2			
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2			
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2			
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2			
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ПК 2.1	ОК 7	ПК 2.2	ОК 9			
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2			

ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2			
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2			
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ОК 3	ОК 7			
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 1	ОК 3	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2					
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ОК 3	ОК 7			
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ОК 3	ОК 7			
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 1	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ОК 1						
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ОК 1						
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ОК 1						
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 3.1
		ПК 3.2											
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ПК 2.1	ПК 3.1	ОК 9	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2
		ПК 3.2											
МДК.05.02	Основы профессиональной деятельности повара (16675 Повар)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 3.1
		ПК 3.2											
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 3.1
		ПК 3.2											
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ПК 2.1	ПК 3.1	ОК 9	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2
		ПК 3.2											
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 3.2	ПК 3.1	ПК 4.4	ПК 4.5						
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					

	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7
		ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 3.1	ПК 3.2					
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7
		ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 3.1	ПК 3.2					

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-гуманитарных дисциплин
2	иностранного языка в профессиональной деятельности
3	безопасности жизнедеятельности
4	химии в пищевом производстве
5	микробиологии, санитарии и гигиены
6	организации производства
7	товароведения продовольственных товаров
8	прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности
9	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
10	технологии кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	учебный кулинарный цех
2	учебный кондитерский цех
3	лабораторный химический анализ
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный комплекс
	Залы
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал

Пояснения

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (далее учебный план) – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации (п. 22 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»). Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Астраханский государственный политехнический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов №852 от 20.09.2022, а также приказа от 17 мая 2012 г. N 413 Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ №72111 от 24.12.2023), с учетом примерной основной образовательной программы СПО (ПООП СПО).

Нормативную правовую основу разработки учебного плана по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов составляют: - Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; - Приказ Минобрнауки России от 20 сентября 2022 года №852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»; - Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации №885/390 от 05 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»); - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. №519 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413»; - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11 декабря 2020 г. №712 «Изменения, которые вносятся в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся»; - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения России от 08 ноября 2021 г. N800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 05.05.2022); - Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. N336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»; - Приказ Министерства просвещения России от 02 августа 2022 г. N653 «Об утверждении федерального перечня электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте 29 августа 2022г N 69822); - Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. N732 «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г N413»; - Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. N796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; - Приказ Министерства просвещения РФ от 14 октября 2022 г. N906 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (зарегистрировано в Минюсте 24.11.2022 N 71119);

- Приказ Министерства просвещения России от 23 ноября 2022 г. N1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (вместе с Федеральной образовательной программой среднего общего образования); - Письмо Минобрнауки России, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 01 апреля 2016 г. №06-307 «Об изучении обучающимися Основ финансовой грамотности»; - Письмо Министерства финансов России от 16 мая 2017 г. №17-03/29621 «О реализации проекта «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации»; - Письмо Министерства просвещения России от 16 декабря 2021 г. №05-ЗГ-МП-196 «По вопросу формирования общеобразовательного цикла учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования получением СОО»; - Письмо Министерства просвещения России от 01 марта 2023 г. «О направлении рекомендаций» (Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования); - Письмо Министерства просвещения России от 13 января 2022 г. «О необходимости аккредитации площадок для проведения аттестации обучающихся с использованием механизма демонстрационного экзамена»; - Письмо Министерства просвещения России от 05 мая 2022 г. №05-ПГ-МП-12798 «О проведении комплексного квалификационного экзамена по нескольким профессиональным модулям»; - Письмо Министерства просвещения России от 12 мая 2022 г. №05-ПГ-МП-13817 «О составе государственной экзаменационной комиссии»;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 08 апреля 2021г N05-369 «Рекомендации, содержащие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»; - Письмо Министерства просвещения России от 12 мая 2022 г. №05-ПГ-МП-13817 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»); - Письмо Министерства просвещения России от 21 января 2021 г. №05-ПГ-МП-63495 «О направлении разъяснений» («О необходимости включения в учебный план вариативных дисциплин «Основы предпринимательской деятельности» и «Основы финансовой грамотности»); - Письмо Министерства просвещения РФ от 01 марта 2023 г. №05-592 «О направлении рекомендаций» с Рекомендациями по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования; - Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования (направлено письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.07.2020 N 05-772);

- Письмо Министерства просвещения России от 14 апреля 2021г N 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»); - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2 (зарегистрировано в Минюсте России 29 января 2021г N 62296); - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 (зарегистрировано в Минюсте России 18 декабря 2020г N 61573); - Комплект оценочной документации для проведения государственной итоговой аттестации (промежуточной аттестации) по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового и профильного уровней, разработанный ФГБОУ ДПО ИРПО (2023г); - Устав ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»; - Локальные нормативные акты ГБПОУ АО «АГПК», регламентирующие реализацию образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. При условии полного успешного освоения ППССЗ выпускнику присваивается квалификация «техник-технолог».

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации. Колледжем предусмотрено ежегодное обновление учебного плана, являющегося неотъемлемой частью основной образовательной программы с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Организация учебного процесса и режим занятий: - начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком; - шестидневная учебная неделя; - учебные занятия проводятся парами продолжительностью 1 час 30 минут; - объем образовательной программы составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена и промежуточную аттестацию; - объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет не более 36 академических часов в неделю; - объем часов самостоятельной работы составляет не менее 1 часа в каждом цикле учебного плана. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана.

Видами самостоятельной работы обучающихся могут быть конспектирование, реферирование литературы, аннотирование книг, статей, выполнение заданий поисково-исследовательского характера, углубленный анализ научно-методической литературы, проведение эксперимента, работа на лекции, подготовка конспектов выступлений на семинаре, рефератов, лабораторно-практические занятия, учебно-исследовательская работа при выполнении курсовой и дипломной работ, выполнение заданий по наблюдению и сбору материалов в процессе практики и др. В рамках аудиторных часов дисциплины с обучающимися могут проводиться консультации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждому предмету, дисциплине и междисциплинарному курсу разрабатываются преподавателем самостоятельно и доводятся до сведения студентов в начале обучения. Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины или междисциплинарного курса и проводится за счёт часов, отведенных учебным планом на изучение конкретной дисциплины или МДК. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала и формируемые 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: экзамен, в том числе комплексный, зачет, дифференцированный зачет (по результатам освоения практик). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а зачётов и дифференцированных зачётов 10.

При планировании образовательного процесса и разработке учебного плана колледж имеет право: - распределять общий объем времени, отведенный на реализацию образовательной программы, включая обязательную и вариативную части; - согласно положениям письма Минпросвещения России от 14.04.2021 г. №05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования») уточнять распределение профессий СПО и специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования с учетом специфики основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО; - определять перечень учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей, объем нагрузки по ним и порядок их реализации с учетом ПООП по специальности; - корректировать номенклатуру и объем нагрузки осваиваемых учебных дисциплин математического и естественнонаучного цикла, а также общепрофессионального цикла и профессиональных модулей, обозначенных ПООП, в рамках времени, отводимого ФГОС СПО по циклам предусмотренных с учетом требований заказчиков кадров; - планировать реализацию образовательной программы только по тем видам профессиональной деятельности (профессиональным модулям), которые определяют выбранную образовательную траекторию и необходимы для обеспечения получения выбранной квалификации в соответствии с Таблицей 2 раздела III ФГОС СПО (при наличии выбора квалификаций, указанного в п.1.12/1.11 ФГОС СПО); - определять объем образовательной программы с применением системы зачетных единиц (одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам); - определять номенклатуру адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно квалификации, указанной в пункте 1.1 ФГОС СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы колледж определяет самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также с учетом ПООП.

Структура и объем образовательной программы. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования. Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования. Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные учебные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности, обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО. Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов. Исходя из методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.) в качестве профиля получаемого образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов выбран естественнонаучный профиль.
В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом Федеральной основной образовательной программы: Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение 13 обязательных учебных предметов: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура» и «Основы безопасности и защиты Родины». Учебный план профиля обучения содержит 2 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Химия», «Биология». В первом семестре обучения учебным планом предусмотрено проведение экзаменов по предметам «Химия», «Биология», во втором семестре экзамена по предмету «Математика» и комплексного экзамена по предметам «Химия», «Биология».
Вариативной частью плана предусмотрено изучение дополнительных учебных предметов, курсов по выбору «Родной язык/Родная литература», «Введение в специальность». Предмет «Введение в специальность» состоит из 2-х разделов: «Раздел 1. Экономика», «Раздел 2. Право». При выставлении итоговой оценки в диплом указывается наименование учебного предмета «Введение в специальность» и проставляется оценка как среднее арифметическое годовых оценок по двум учебным курсам выпускника. Распределение часов в общеобразовательном цикле специальности основано на учебной нагрузке, определенной базовой частью ФООП СОО.
В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по предмету «Химия» в течение 1 года обучения. В течение всего периода обучения для обучающихся предусмотрено проведение аудиторных и внеаудиторных консультаций, а также выполнение ими самостоятельной работы. При реализации общеобразовательного цикла следует учитывать требования санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 и СанПиН 2.4.3648-20. Социально-гуманитарный цикл – 601 час; общепрофессиональный цикл – 956 час.; профессиональный цикл – 2691 час. Государственная итоговая аттестация – 216 час.

Общий объем образовательной программы: на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования 5940 часов. Общий объем образовательной программы без учета часов общеобразовательного цикла согласно ФГОС составляет 4464 часа. 1296 часов вариативной части (включая теоретическое и практическое обучение) распределены следующим образом: 77 часов на СГ.07 Русский язык и культура речи, 62 часа на СГ.08 Психология общения, 53 часа на ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, 62 часа на ОП.07 Охрана труда, 88 часов на ОП.08 Охрана труда, 71 час на ОП.09 Конфликтология, 38 часов на ОП.10 Основы предпринимательства, 70 часов на ОП.11 Основы исследовательской деятельности, 70 часов на ОП.12 Цифровые технологии и ресурсы Интернет. Остальные часы распределены в учебном плане между дисциплинами и профессиональными модулями с учетом кратности часов неделям обучения согласно календарному графику: социально-гуманитарный цикл – 179 часов; общепрофессиональный цикл – 512 часов; профессиональный цикл – 605 часов.

В социально-гуманитарном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного таблицей «Структура и объем образовательной программы» ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными колледжем фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения. Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Основы бережливого производства», «Основы финансовой грамотности». Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин СГ.07 Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум, ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме не менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – не менее 48 академических часов, для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
Комплексными формами контроля являются: экзамены: в 2-ом семестре – ОУП.07 Химия и ОУП.08 Биология; в 6-ом семестре – МДК.02.01 Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и МДК.02.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ;
дифференцированные зачеты: в 2-ом семестре – ОУП.01 Русский язык и ОУП.02 Литература; ОУП.09 История и ОУП.10 Обществознание; в 3-ем семестре – СГ.05 Основы бережливого производства и СГ.06 Основы финансовой грамотности; в 4-ом семестре – УП.01.01 Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и ПП.01.01 Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ; в 7-ом семестре – УП 03.01 Учебная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и ПП 03.01 Производственная практика ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов .
Выполнение курсового проекта предусматривается в 4-ом семестре по МДК.01.02 Технологические операции производства продукции общественного питания. Дисциплины, изучаемые на протяжении нескольких семестров, не имеют соответствующее количество форм контроля. В этом случае преподаватели дополнительно используют текущие формы контроля (рейтинговые или накопительные системы оценивания), результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения учебных дисциплин или профессиональных модулей.

Освоение профессиональных модулей завершается учебной или производственной практикой и сдачей экзамена по модулю. Практика является обязательным разделом учебного плана и обеспечивает практикоориентированную подготовку обучающихся. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Условия прохождения практики определяются договорами, заключенными между колледжем и предприятиями (организациями). Для руководства практикой назначаются руководители практики от колледжа и предприятия.		
Учебным планом предусмотрено 936 часов всех видов практик, что соответствует следующему распределению: учебная практика - 7 недель (252 часа); производственная практика (по профилю специальности) - 19 недель (684 часа). Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно. Учебная практика: УП.01.01 в 4-ом семестре 1 неделя (36 часов); УП.02.01 в 6-ом семестре 2 недели (72 часа), УП.03.01 в 7-ом семестре 1 неделя (36 часов); УП.04.01 в 8-ом семестре 1 неделя (36 часов); УП.05.01 в 5-ом семестре 2 недели (72 часа). Производственная практика: ПП.01.01 в 4-ом семестре 4 недели (144 часа); ПП.02.01 в 6-ом семестре 4 недели (144 часа), ПП.03.01 в 7-ом семестре 3 недели (108 часов), ПП 04.01 в 8-ом семестре 2 недели (72 часа); ПП 05.01 в 5-ом семестре 2 недели (72 часа).		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель. Из них 4 недели - подготовка выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и 2 недели отводится на демонстрационный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
Согласовано		
МК отделения сервисных технологий и дизайна		И.М. Расторгуева