

15.06.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ОК 9							
ОГСЭ.02	История	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ОК 9							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 9	ОК 10							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 8											
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9								
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11		
ОГСЭ.07	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
		ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ЕН.01	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
		ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 6.3.	ПК 6.4.		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ОП.05	Основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 6.4.	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1.
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ОП.07	Охрана труда	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10			
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1.	ПК 1.2.
ОП.09	Организация обслуживания	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
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	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ПМ.06	Организация и контроль текущей	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1.	ПК 6.2.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

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

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО "Колледж сервиса и туризма" разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09.12.2016 г., зарегистр. Министерством юстиции РФ 20 декабря 2016 г. рег.№44828, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистр. Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., рег.№ 39023; 4-й и 5-й уровни квалификации; профессиональным стандартом 33.010 Кондитер, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистр. Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., рег. № 38940; 4-й и 5-й уровни квалификации; профессиональным стандартом 33.014 Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистр. Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 г., рег. № 40270; 4-й и 5-й уровни квалификации. Учебный план сформирован в соответствии со следующими нормативными документами: Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №291 от 18.04.13 г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования», Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14.06.13 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов», Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16.08.13 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», "Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям" (Письмо Минобрнауки 06-174 от 01.03.2017).

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

1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению образовательной программы (во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу). Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4464 часа. Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.). Объем образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 70% (73% без учета учебной и производственной практик).

2. График учебного процесса включает 156 недель, из них 70 недель теоретического обучения по дисциплинам и междисциплинарным курсам, 10 недель учебной практики, 26 недель производственной практики, 4 недели - преддипломной практики, 8 недель промежуточной аттестации, 6 недель государственной итоговой аттестации (4 недели подготовки к ГИА, 2 недели - проведение ГИА), 32 недели каникул. Первая учебная неделя (начало занятий): с 1 сентября. Одно занятие объединяет 2 (два) академических часа (одна пара). Для всех видов аудиторных занятий продолжительность пары устанавливается 1 час 30 минут. Продолжительность перерывов между учебными занятиями - не менее 10 минут, перерыв для питания не менее 30 минут. Шестидневная учебная неделя.

3. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине, междисциплинарному курсу, практике является дифференцированный зачет (зачет с оценкой) или экзамен. Дифференцированный зачет предусматривается за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УД, МДК, практики. Экзамен, экзамен по модулю/ квалификационный экзамен проводится за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Количество зачетов в учебном году - не более 10, количество экзаменов - не более 8. Промежуточная аттестация и текущий контроль знаний обучающихся осуществляется педагогическими работниками по оценочной системе: «2»-неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.

4. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Преддипломная практика проходит на последнем курсе – 4 недели (144 часа) и ориентирована на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку выпускной квалификационной работы (апробация основных положений дипломной работы). Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. В рамках программы всех профессиональных модулей предусмотрено проведение производственной практики, в некоторых модулях запланировано проведение учебной практики. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. На учебную и производственную практики выделено 52% от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

5. В рамках реализации ОПОП по специальности "Поварское и кондитерское дело" студенты осваивают профессию рабочих: 12901 Кондитер
6. Формирование вариативной части ОПОП
Вариативная часть дает возможность получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.
С целью получения обучающимися дополнительных компетенций, умений и знаний для обеспечения конкурентоспособности выпускников по решению Методического совета и в соответствии с запросами работодателей (региональный рынок труда) вариативная часть увеличена в общем гуманитарном и социально-экономическом цикле, математическом и общем естественнонаучном учебном цикле, в профессиональном цикле. Соблюдены рекомендации ФГОС - общий гуманитарный и социально-экономический цикл не менее 432 ч., математический и общий естественнонаучный цикл не менее 180 ч., общепрофессиональный цикл не менее 612 ч., профессиональный цикл - не менее 1728 ч.
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл :
В ОГЭСЭ входит изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура", введена учебная дисциплина по выбору обучающихся "Основы финансовой грамотности" (54 ч.) - для формирования финансово грамотного населения как необходимого условия повышения уровня и качества жизни населения. В цикл включена адаптационная дисциплина "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" (42 часа) для соблюдения студентами норм позитивного социального поведения, для принятия решений в различных жизненных и профессиональных ситуациях, для создания условий для общения и адаптации, в том числе для инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:
В цикл ЕН входят учебная дисциплина "Химия" и учебная дисциплина "Экологические основы природопользования" в соответствии с естественнонаучным профилем подготовки и необходимостью углубленного изучения дисциплин.
Профессиональный цикл:
В общепрофессиональные дисциплины введены дисциплины "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве", "Физиология питания", "Организация хранения и контроль запасов и сырья", "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Правовые основы профессиональной деятельности", "Основы экономики, менеджмента и маркетинга", "Охрана труда" с целью качественной организации студентами технологических процессов производства продукции общественного питания; с целью повышения профессиональной компетентности студентов.
С целью повышения качества подготовки и реализации требований к формированию у студентов профессиональных компетенций, освоению ими основных видов деятельности, обеспечения конкурентоспособности выпускника увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей, в т.ч. на прохождение учебной и производственной практик: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер). По МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала предусмотрено выполнение курсовой работы.
7. Формы проведения консультаций
Консультации проводятся преподавателем за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Консультации проводятся по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, по которым промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, экзамена по модулю/ квалификационного экзамена или предусмотрено выполнение курсовой работы. Для подготовки к экзамену и экзамену по модулю/ квалификационный, курсовой работы на консультирование отводится 12 часов (2 дня по 6 часов), в т.ч. консультирование по пройденному учебному материалу, решение вопросов, возникших у студентов при изучении учебной дисциплины, МДК, консультации проводятся в групповой форме (устно и письменно). Индивидуальные консультации по учебным дисциплинам, практикам, МДК, проводятся преподавателем в установленный день недели, в соответствии с должностными обязанностями преподавателя.
8. Формы проведения промежуточной аттестации

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

В учебные циклы включена промежуточная аттестация: 270 часов.

Промежуточная аттестация по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям является обязательной и проводится в соответствии с учебным планом. По дисциплинам общепрофессионального цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ), экзамена (Э). По физической культуре промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК - дифференцированный зачёт (ДЗ) или экзамен (Э), по учебной и производственной практике - дифференцированный зачёт (ДЗ). В соответствии с учебным планом при соблюдении ограничений на количество экзаменов, зачётов и дифференцированных зачётов в каждом учебном году. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен по модулю/ экзамен квалификационный, который учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле. Квалификационный экзамен предусмотрен по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, по которому экзаменационной комиссией оценивается освоенная квалификация, по результатам успешного прохождения квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии рабочего (должности служащего). Экзамен по модулю проводится для проверки освоенности основного вида профессиональной деятельности, может проводиться с применением материалов Ворлдскиллс. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, количество зачётов не должно превышать 10, в указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре. Зачёты, дифференцированные зачёты проводятся за счёт учебного времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса. Квалификационный экзамен и экзамен по модулю проводится за счёт объёма времени, отводимого на учебную практику/ производственную практику.

9. Формы проведения государственной итоговой аттестации

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

Согласовано

Заседание методического совета		Председатель методического совета
протокол №6 от "15" июня 2020 г.		Начальник УМО
		И.В. Евсеева
Председатели предметных (цикловых) комиссий:		
1. Общих гуманитарных и социальных дисциплин:		Н.Н. Невинская
2. Математических и общих естественнонаучных дисциплин:		Т.В. Ключанова
3. Общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла:		А.А. Колганова
4. Общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла:		Н.В. Есина
5. Общеобразовательных дисциплин:		Е.Г. Невесенкова
6. Физической культуры и спорта:		Э.Л. Алукриева