

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования
 "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
 (ФГБОУ ВПО "РЭУ им. Г.В. Плеханова")
 Пермский институт (филиал)

План одобрен Ученым советом

Протокол № 13

30.06.2015



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности

по программе базовой подготовки
 на базе среднего общего образования

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная срок получения СПО по ППССЗ: 2г 10м год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический
 при реализации программы среднего общего образования

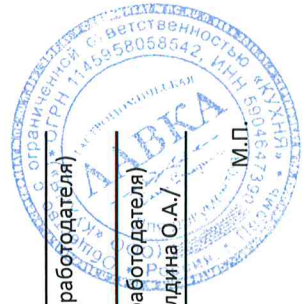
Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Согласовано

Проректор по учебно-методической работе и информатизации / Гришина О.А./
 Начальник учебно-методического управления / Шубенкова Е.В./
 Начальник управления по работе с филиалами / Гребеньков В.Н./
 Начальник отдела организации, учебно-методического обеспечения и развития СПО / Рябцева Е.В./
 Директор филиала / Гордеева Е.В./

Согласовано с работодателем

ООО "Кухня"
 (наименование организации работодателя)
 Директор
 (должность представителя работодателя)
 / Дылдина О.А./
 (Ф.И.О., подпись) М.П.



1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

0 Учебная практика

8	Производственная практика (по профилю специальности)
---	--

8	Производственная практика (по профилю специальности)
X	Производственная практика (преддипломная)

 Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация

Государственная ит
Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

[illegible]

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики	Формы контроля										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам										
		Экзамны					Защиты					Самост. работ					Курсовые проекты					Самост. работ					Курс. проект					
		Диффр. зачеты					Курсовые проекты					Курсовые работы					Другие формы					Самост. (с.р. и т.п.)					Консультации					
		Лекции, семинары					Лекции, семинары					Лекции, семинары					Лекции, семинары					Лекции, семинары					Лекции, семинары					
Итого часов/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					
		54					36					54					36					54					36					

[illegible]

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

3072	1302	2052	864
------	------	------	-----

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3										Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
Семестр 5					Семестр 6					Цикл		Обяз.	
13 1/2 нед					11 1/2 нед					в том числе		Обяз. часть	Вар. часть
Конфульг.	в том числе				Обязательная	Конфульг.	Самост.	Максим.	Индивид. проект	в том числе			
	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект
	486	233	191	42	20			621	207	414	198	144	72
												3072	1302
												2052	864
4										2			
5										5			
1													

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар" ☐
				[6]	МДК.07.02 Выполнение работ по профессии "Кондитер" ☐
					☐
					☐
					☐
					☐
					☐
					☐
					☐
					☐
					☐
					☐
					☐
					☐
					☐
					☐

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Экономика организации
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	Учебная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы философии
ОГСЭ.01	История
ОГСЭ.02	Иностранный язык
ОГСЭ.03	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.04	Математика
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Химия
ЕН.03	Информатика
ЕН.04	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.01	Физиология питания
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.04	Метрология и стандартизация
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Экономика организации
ОП.09	Документационное обеспечение управления
ОП.10	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.12	Организация производства и обслуживания
ОП.13	Бухгалтерский учет
ОП.14	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.15	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Учебная практика
УП.01.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Учебная практика
УП.02.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Разработка и оформление технико-технологических карт
МДК.03.02	Учебная практика
УП.03.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг
МДК.04.03	Производственная практика
ПП.04.01	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Экономика организации
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
УП.03.01	Учебная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделений
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Экономика организации
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	Учебная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГС.01	Основы философии
ОГС.02	История
ОГС.03	Иностранный язык
ОГС.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Экономика организации
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	Учебная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделений
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции															
		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 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
НО	Начальное общее образование																
ОО	Основное общее образование																
БД	Базовые дисциплины																
ПД	Профильные дисциплины																
ПОО	Предлагаемые ОО																
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический 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 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6													
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9							
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9							
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9							
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9							
ЕН	Математический и общий естественнонаучный 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 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1				
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5										
ЕН.01	Математика	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 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1				
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	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 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1				
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5										
ЕН.03	Химия	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 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1				
		ПК 5.2															
ЕН.04	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9							
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	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 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1				
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5										
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности	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 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1				
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5										
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	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 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1				
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5										
ОП.02	Физиология питания	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 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1				
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5										
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	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 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1				
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5										
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	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 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1				

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	формируемые компетенции																			
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3								
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1								
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1								
		ПК 5.2	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 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1								
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5														
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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 1.3								
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1								
ОП.08	Охрана труда	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5														
ОП.09	Экономика организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3								
		ПК 6.4	ПК 6.5																		
ОП.10	Документационное обеспечение управления	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 1.3								
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1								
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК 5.2	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 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3								
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.2	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4														
		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 1.3								
ОП.13	Организация производства и обслуживания	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1								
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5														
ОП.14	Бухгалтерский учет	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 1.3								
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1								
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.5																	
		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 1.3								
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1								
ПМ	Профессиональные модули																				
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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 1.3								
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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 1.3								
УП.01.01	Учебная практика	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 1.3								
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготвление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3								
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3								
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3								
	Организация процесса приготовления и	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 1.3								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Наименование		Формируемые компетенции												
Индекс	приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
ПМ.03		ПК 5.2												
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
		ПК 3.4												
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт	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 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2												
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
		ПК 3.4												
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготвление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2												
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
		ПК 4.4												
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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 1.3	
		ПК 4.4												
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг	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 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2												
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
		ПК 4.4												
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготвление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2		
МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2		
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
		ПК 6.4	ПК 6.5											
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
		ПК 6.4	ПК 6.5											
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности	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 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
		ПК 6.4	ПК 6.5											
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	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 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2												

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2										
ПП.07.01	Производственная практика	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 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2												

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет русского языка и культуры речи
4	Кабинет математики и информатики
5	Кабинет экологических основ природопользования
6	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Кабинет технического оснащения предприятий общественного питания
8	Кабинет товароведения
9	Кабинет документационного обеспечения управления
10	Кабинет правовых основ профессиональной деятельности
11	Кабинет экономики и бухгалтерского учета
12	Кабинет микробиологии, санитарии, гигиены и физиологии питания
13	Кабинет метрологии и стандартизации
14	Кабинет основ экономики, менеджмента и маркетинга
15	Кабинет организации производства
16	Кабинет организации обслуживания
	Лаборатории:
1	Лаборатория химии
2	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности
3	Лаборатория технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и технологии приготовления пищи
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актный зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план Пермского государственного университета (филиала) федерального государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г. и базисного учебного плана.	Настоящий учебный план позволяет обеспечить подготовку студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., и требованиями работодателей региона. Организация учебного процесса: 1. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - 30 июня 2. Шестидневная учебная неделя 3. Продолжительность занятий – 90 минут (парами)	Нагрузка обучающихся учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы. Консультации предусматриваются для каждого обучающегося в объеме 4 часа на учебный год. Консультации планируются в форме групповых, индивидуальных, письменных или устных. Рабочий учебный план предусматривает выполнение трех курсовых работ по ОПД.10 «Экономика организации», по ОПД.14 «Организация производства и обслуживания», по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в объеме 20 часов обязательных учебных занятий на каждую.	В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. В случае, если дисциплина или профессиональный модуль изучается в течение нескольких семестров, планируются использовать текущие формы контроля, результат которых будет учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля. Формы и процедуры текущего контроля знаний - контрольные работы, рефераты, доклады, зачеты. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 10-15 указан объем нагрузки в часах на весь семестр, безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.	Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ). Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ПССЗ составляет 3072 часов, в том числе 2052 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ОПОП выделено 1302 часов, в том числе 864 часа обязательных занятий. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний. На первом курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»). Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессиональных модулей.	Учебная практика предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 180 часов в 1 семестре;; ПМ.02 «Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции» - 180 часов во 2 семестре; ПМ.03 «Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции» - 180 часов во 2 семестре; Для ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов», ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего» учебная практика не предусмотрена.	Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках модулей: ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - 144 часа в 4 семестре; ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов» - 144 часа в 5 семестре; ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» - 108 часов в 5 семестре; ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - 72 часа в 6 семестре. Преддипломная практика проводится в 6 семестре по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек. Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.
---	--	--	---	--	--	---

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Формирование вариативной части ППСЗ. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППСЗ (1302 часов, в том числе 864 часа обязательных занятий.), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда, следующим образом: - в цикл ОГСЗ добавлена дисциплина «Русский язык и культура речи» - 52 часа обязательных учебных занятий; - в цикл ЕН добавлена дисциплина «Информатика» - 60 часов обязательных учебных занятий; - в цикл ОП добавлены дисциплины: «Экономика организации» - 72 часа обязательных учебных занятий; «Документационное обеспечение управления» - 32 часа обязательных учебных занятий; «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 80 часов обязательных учебных занятий; «Технология приготовления простой кулинарной продукции» - 56 часов обязательных учебных занятий; «Оборудование предприятий общественного питания» - 80 часов обязательных учебных занятий; «Бухгалтерский учет» - 74 часа обязательных учебных занятий. - в модули добавлены: ПМ.03 добавлен МДК.03.02. «Разработка и оформление технико-технологических карт» - 60 часов обязательных учебных занятий; - в ПМ.04 добавлен МДК.04.02 «Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 32 часа обязательных учебных занятий и МДК.04.03 «Контроль качества продукции и услуг» - 46 часов обязательных учебных занятий; - в ПМ.05 добавлен МДК.05.02 «Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов» - 32 часа обязательных учебных занятий; - в ПМ.06 добавлен МДК.06.02 «Расчет заработной платы и экономических показателей подразделений» - 32 часа обязательных учебных занятий и МДК.06.03 «Моделирование профессиональной деятельности» - 36 часов обязательных учебных занятий. Практикоориентированность для данного рабочего плана составила 65%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ППСЗ базовой подготовки -50-65%. Формы проведения промежуточной аттестации. Экзамены и зачеты проводятся по окончании изучения дисциплины или курса. При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре обучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен или зачет. По завершении освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС. Итогом проверки является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Для того, чтобы не превышать допустимое количество экзаменов (не более 8 в учебном году) и зачетов (не более 10 в год) аттестация по отдельным МДК и практике/ам, по некоторым профессиональным модулям проводится в форме комплексного экзамена или в рамках квалификационного экзамена по модулю. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации. Государственная итоговая аттестация включает: выполнение дипломной работы (проекта) с 16 мая 2018 г. по 13 июня 2018 г. (4 нед.); защиту дипломной работы (проекта) с 14 июня 2018 г. по 28 июня 2016 г. (2 недели).		
Согласовано		
Начальник отдела организации, учебно-методического обеспечения и развития СПО		Е.В. Рябцева
Директор Пермского института (филиала) РЭУ им.Г.В. Плеханова		Е.В. Гордеева
Заместитель директора по УВР		Л.Н. Измайлова

ПРАКТИКИ

Индекс	Наименование практики	Сем.	Недель	Часов	Подгрупп	Руководство, час.	Форма аттестации	Норма на контроль, час.	ЦМК
УП	Учебная практика								
УП.01.01	Учебная практика (ПМ.01)	1	5	180		☒ на студ. ☐ на подгр.		☐ на студ. ☐ на подгр.	2
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	2	5	180		☒ на студ. ☐ на подгр.		☐ на студ. ☐ на подгр.	2
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	2	5	180		☒ на студ. ☐ на подгр.		☐ на студ. ☐ на подгр.	2
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)								
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	4	4	144		☒ на студ. ☐ на подгр.		☐ на студ. ☐ на подгр.	2
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	4	4	144		☒ на студ. ☐ на подгр.		☐ на студ. ☐ на подгр.	2
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	5	3	108		☒ на студ. ☐ на подгр.		☐ на студ. ☐ на подгр.	2
ПП.07.01	Производственная практика (ПМ.07)	6	2	72		☒ на студ. ☐ на подгр.		☐ на студ. ☐ на подгр.	2
ПДП	Производственная практика (преддипломная)								

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов			ЦМК
Выпускная квалификационная работа				
Руководство	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
Рецензирование	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
Нормоконтроль	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
Консультации по				
	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
Председатель ГАК	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
Члены ГАК				
1	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
2	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
3	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
4	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
5	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
6	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
7	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
8	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
9	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
10	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
Государственный экзамен				
Председатель ГАК	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
Члены ГАК				
1	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
2	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
3	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
4	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
5	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
6	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
7	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
8	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
9	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	
10	☒ на студ.	☐	☐ на подгр.	