Министерство образования Московской области

Утверждаю

Ректор ГГТУ _____ Юсупова Н. Г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное образовательное учреждение высшего образования Московской области "Государственный гуманитарно-технологический университет" (ГГТУ) Социально-технологический техникум

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования среднее общее образование

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 2 г 10 м **год начала подготовки по УП** 2017

профиль получаемого профессионального образования _____

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 22.04.2014 **№** 384

Согласовано

Проректор по СПО / Астафьева О.А./

Начальник УУ / Кузнецова Ю.А/

Директор СТТ / Тимофеева Т. К./

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		=	=	::											0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																		=	=												0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	::	::	=	=	=	=	=	=	=	=
III																		=	=						0	0	8	8	8	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	28	1008	17	612	11	396	2		2	5		5	6		6						11	52
II	30	1080	17	612	13	468	2		2	4		4	6		6						10	52
III	23	828	17	612	6	216	1		1	2		2	5		5	4		4	4	2	2	43
Всего	**81**	**2916**		**1836**		**1080**	**5**			**11**			**17**			**4**			**4**	**2**	**23**	**147**

Формы контроля; Учебная нагрузка обучающихся, ч.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие формы контроля	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект (входит в с.р.)
1	2	3	4	5	6	7	8	10	12	13	15	16	17	18	19	20
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	2	33				4374	1458		2916	1325	1571		20	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		2	3				630	210		420	78	342			
ОГСЭ.01.	Основы философии			6				72	24		48	36	12			
ОГСЭ.02.	История			2				72	24		48	42	6			
ОГСЭ.03.	Иностранный язык			6				162			162		162			
ОГСЭ.04.	Физическая культура		1-5	6				324	162		162		162			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл			3				312	104		208	182	26			
ЕН.01.	Математика			3				77	26		51	39	12			
ЕН.02.	Экологические основы природопользования			1				54	18		36	30	6			
ЕН.03.	Химия			3				181	60		121	113	8			
П	Профессиональный цикл	12		27				3432	1144		2288	1065	1203		20	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		10				894	298		596	355	241			
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1				54	18		36	24	12			
ОП.02.	Физиология питания			1				76	25		51	31	20			
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4				54	18		36	24	12			
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3				93	31		62	12	50			
ОП.05.	Метрология и стандартизация			5				54	18		36	22	14			
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности			5				54	18		36	33	3			
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			3				83	28		55	35	20			
ОП.08.	Охрана труда	4						54	18		36	26	10			
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности			4				102	34		68	60	8			
ОП.10.	Организация производства специального питания для детей дошкольного и школьного возраста			6				108	36		72	46	26			
ОП.11.	Рисунок и лепка			4				54	18		36	6	30			
ОП.12.	Кухни народов мира			5				108	36		72	36	36			
ПМ	Профессиональные модули	10		17				2538	846		1692	710	962		20	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		3				175	58		117	57	60			
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			1				175	58		117	57	60			
УП.01	Учебная практика			4			РП		час		36	нед	1			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			РП		час		36	нед	1			
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	4														
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		3				335	112		223	83	140			
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			2				335	112		223	83	140			
УП.02	Учебная практика			4			РП		час		36	нед	1			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)			4			РП		час		72	нед	2			
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	4														
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2		2				570	190		380	144	216		20	
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4				3		570	190		380	144	216		20	
УП.03	Учебная практика			4			РП		час		36	нед	1			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)			4			РП		час		72	нед	2			
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	4														
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		3				432	144		288	124	164			
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6				432	144		288	124	164			
УП.04	Учебная практика			6			РП		час		36	нед	1			
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			6			РП		час		180	нед	5			
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	6														
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2		2				178	59		119	43	76			
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	4						178	59		119	43	76			
УП.05	Учебная практика			4			РП		час		36	нед	1			
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)			4			РП		час		36	нед	1			
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	4														
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		2				270	90		180	110	70			
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации			6				270	90		180	110	70			

Распределение по курсам и семестрам: Курс 1 (Семестр 1 — 17 нед; Семестр 2 — 11 нед), Курс 2 (Семестр 3 — 17 нед)

Индекс	С1 Максим.	С1 Самост.	С1 Консульт.	С1 Обязательная	С1 Лекции, уроки	С1 Пр.занятия семинары	С1 Лаб. занятия	С1 Курс. проект.	С1 Индивид. проект	С2 Максим.	С2 Самост.	С2 Консульт.	С2 Обязательная	С2 Лекции, уроки	С2 Пр.занятия семинары	С2 Лаб. занятия	С2 Курс. проект.	С2 Индивид. проект	С3 Максим.	С3 Самост.	С3 Консульт.	С3 Обязательная	С3 Лекции, уроки	С3 Пр.занятия семинары	С3 Лаб. занятия	С3 Курс. проект.	С3 Индивид. проект
1	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65
Итого час/нед	54			36						54			36						54			36					
ПП	918	306		612	272	340				594	198		396	144	252				918	306		612	302	290		20	
ОГСЭ	153	51		102	30	72				87	29		58	12	46				102	34		68		68			
ОГСЭ.01.																											
ОГСЭ.02.	51	17		34	30	4				21	7		14	12	2												
ОГСЭ.03.	34			34		34				22			22		22				34			34		34			
ОГСЭ.04.	68	34		34		34				44	22		22		22				68	34		34		34			
ЕН	54	18		36	30	6													258	86		172	152	20			
ЕН.01.																			77	26		51	39	12			
ЕН.02.	54	18		36	30	6																					
ЕН.03.																			181	60		121	113	8			
П	711	237		474	212	262				507	169		338	132	206				558	186		372	150	202		20	
ОП	130	43		87	55	32													218	73		145	75	70			
ОП.01.	54	18		36	24	12																					
ОП.02.	76	25		51	31	20																					
ОП.03.																											
ОП.04.																			93	31		62	12	50			
ОП.05.																											
ОП.06.																											
ОП.07.																			83	28		55	35	20			
ОП.08.																											
ОП.09.																			42	14		28	28				
ОП.10.																											
ОП.11.																											
ОП.12.																											
ПМ	581	194		387	157	230				507	169		338	132	206				340	113		227	75	132		20	
ПМ.01	175	58		117	57	60																					
МДК.01.01.	175	58		117	57	60																					
УП.01	час				нед					час				нед					час				нед				
ПП.01	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.01.ЭК																											
ПМ.02										335	112		223	83	140												
МДК.02.01.										335	112		223	83	140												
УП.02	час				нед					час				нед					час				нед				
ПП.02	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.02.ЭК																											
ПМ.03																			246	82		164	56	88		20	
МДК.03.01.																			246	82		164	56	88		20	
УП.03	час				нед					час				нед					час				нед				
ПП.03	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.03.ЭК																											
ПМ.04																											
МДК.04.01.																											
УП.04	час				нед					час				нед					час				нед				
ПП.04	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.04.ЭК																											
ПМ.05																			94	31		63	19	44			
МДК.05.01.																			94	31		63	19	44			
УП.05	час				нед					час				нед					час				нед				
ПП.05	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.05.ЭК																											
ПМ.06																											
МДК.06.01.																											

Распределение по курсам и семестрам: Курс 2 (Семестр 4 — 13 нед), Курс 3 (Семестр 5 — 17 нед; Семестр 6 — 6 нед); ЦМК; Максимальная учебная нагрузка

Индекс	С4 Максим.	С4 Самост.	С4 Консульт.	С4 Обязательная	С4 Лекции, уроки	С4 Пр.занятия семинары	С4 Лаб. занятия	С4 Курс. проект.	С4 Индивид. проект	С5 Максим.	С5 Самост.	С5 Консульт.	С5 Обязательная	С5 Лекции, уроки	С5 Пр.занятия семинары	С5 Лаб. занятия	С5 Курс. проект.	С5 Индивид. проект	С6 Максим.	С6 Самост.	С6 Консульт.	С6 Обязательная	С6 Лекции, уроки	С6 Пр.занятия семинары	С6 Лаб. занятия	С6 Курс. проект.	С6 Индивид. проект	ЦМК	Обяз. часть	Вар. часть
1	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	219	220	221
Итого час/нед	54			36						54			36						54			36								
																													70,4%	29,6%
ПП	702	234		468	200	268				918	306		612	299	313				324	108		216	108	108					3078	1296
ОГСЭ	72	24		48		48				153	51		102	24	78				63	21		42	12	30					630	
ОГСЭ.01.										51	17		34	24	10				21	7		14	12	2					72	
ОГСЭ.02.																													72	
ОГСЭ.03.	22			22		22				34			34		34				16			16		16					162	
ОГСЭ.04.	52	26		26		26				68	34		34		34				26	14		12		12					324	
ЕН																													312	
ЕН.01.																													77	
ЕН.02.																													54	
ЕН.03.																													181	
П	630	210		420	200	220				765	255		510	275	235				261	87		174	96	78					2136	1296
ОП	222	74		148	88	60				273	91		182	115	67				51	17		34	22	12					624	270
ОП.01.																													54	
ОП.02.																													76	
ОП.03.	54	18		36	24	12																							54	
ОП.04.																													93	
ОП.05.										54	18		36	22	14														54	
ОП.06.										54	18		36	33	3														54	
ОП.07.																													83	
ОП.08.	54	18		36	26	10																							54	
ОП.09.	60	20		40	32	8																							102	
ОП.10.										57	19		38	24	14				51	17		34	22	12						108
ОП.11.	54	18		36	6	30																								54
ОП.12.										108	36		72	36	36															108
ПМ	408	136		272	112	160				492	164		328	160	168				210	70		140	74	66					1512	1026
ПМ.01																													121	54
МДК.01.01.																													121	54
УП.01	час			36	нед	1				час				нед					час				нед							
ПП.01	час			36	нед	1				час				нед					час				нед							
ПМ.01.ЭК																														
ПМ.02																													227	108
МДК.02.01.																													227	108
УП.02	час			36	нед	1				час				нед					час				нед							
ПП.02	час			72	нед	2				час				нед					час				нед							
ПМ.02.ЭК																														
ПМ.03	324	108		216	88	128																							354	216
МДК.03.01.	324	108		216	88	128																							354	216
УП.03	час			36	нед	1				час				нед					час				нед							
ПП.03	час			72	нед	2				час				нед					час				нед							
ПМ.03.ЭК																														
ПМ.04										348	116		232	100	132				84	28		56	24	32					216	216
МДК.04.01.										348	116		232	100	132				84	28		56	24	32					216	216
УП.04	час				нед					час				нед					час			36	нед	1						
ПП.04	час				нед					час				нед					час			180	нед	5						
ПМ.04.ЭК																														
ПМ.05	84	28		56	24	32																							124	54
МДК.05.01.	84	28		56	24	32																							124	54
УП.05	час			36	нед	1				час				нед					час				нед							
ПП.05	час			36	нед	1				час				нед					час				нед							
ПМ.05.ЭК																														
ПМ.06										144	48		96	60	36				126	42		84	50	34					162	108
МДК.06.01.										144	48		96	60	36				126	42		84	50	34					162	108

УП.06	Учебная практика			6			РП		час		36	нед	1			
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	6														
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2		2				578	193		385	149	236			
МДК.07 .01	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер	2						578	193		385	149	236			
УП.07	Учебная практика			2			РП		час		180	нед	5			
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)			2			РП		час		216	нед	6			
ПМ.07 .ЭК	Экзамен квалификационный	2														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час		1008	нед	28			
	Учебная практика								час		396	нед	11			
	Концентрированная								час		396	нед	11			
	Рассредоточенная								час			нед				
	Производственная (по профилю специальности) практика								час		612	нед	17			
	Концентрированная								час		612	нед	17			
	Рассредоточенная								час			нед				
ПДП	Преддипломная практика			6					час		144	нед	4			
	Государственная итоговая аттестация											нед	6			
	Подготовка выпускной квалификационной работы											нед	4			
	Защита выпускной квалификационной работы											нед	2			
	Подготовка к государственным экзаменам											нед				
	Проведение государственных экзаменов											нед				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О															
	в т.ч. в период обучения по циклам															
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП															
	в т.ч. в период обучения по циклам															
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	12	2	33				4374	1458		2916	1325	1571		20	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	12	2	33				4374	1458		2916	1325	1571		20	

УП.06	Учебная практика	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный																											
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	406	136		270	100	170				172	57		115	49	66												
МДК.07 .01	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер	406	136		270	100	170				172	57		115	49	66												
УП.07	Учебная практика	час				нед					час			180	нед	5				час				нед				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	час				нед					час			216	нед	6				час				нед				
ПМ.07 .ЭК	Экзамен квалификационный																											
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед					час			396	нед	11				час				нед				
	Учебная практика	час				нед					час			180	нед	5				час				нед				
	Концентрированная	час				нед					час			180	нед	5				час				нед				
	Рассредоточенная	час				нед					час				нед					час				нед				
	Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед					час			216	нед	6				час				нед				
	Концентрированная	час				нед					час			216	нед	6				час				нед				
	Рассредоточенная	час				нед					час				нед					час				нед				
ПДП	Преддипломная практика					нед									нед									нед				
	Государственная итоговая аттестация					нед									нед									нед				
	Подготовка выпускной квалификационной работы					нед									нед									нед				
	Защита выпускной квалификационной работы					нед									нед									нед				
	Подготовка к государственным экзаменам					нед									нед									нед				
	Проведение государственных экзаменов					нед									нед									нед				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																											
	в т.ч. в период обучения по циклам																											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																											
	в т.ч. в период обучения по циклам																											
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	918	306		612	272	340				594	198		396	144	252				918	306		612	302	290		20	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	918	306		612	272	340				594	198		396	144	252				918	306		612	302	290		20	
	Экзамены (без учета физ. культуры)										**2**																	
	Зачеты (без учета физ. культуры)																											
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**4**									**4**									**5**								
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																											
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																											

УП.06	Учебная практика	час				нед					час				нед					час			36	нед	1						
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный																														
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																													308	270
МДК.07 .01	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер																													308	270
УП.07	Учебная практика	час				нед					час				нед					час				нед							
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	час				нед					час				нед					час				нед							
ПМ.07 .ЭК	Экзамен квалификационный																														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			360	нед	10				час				нед					час			252	нед	7						
	Учебная практика	час			144	нед	4				час				нед					час			72	нед	2						
	Концентрированная	час			144	нед	4				час				нед					час			72	нед	2						
	Рассредоточенная	час				нед					час				нед					час				нед							
	Производственная (по профилю специальности) практика	час			216	нед	6				час				нед					час			180	нед	5						
	Концентрированная	час			216	нед	6				час				нед					час			180	нед	5						
	Рассредоточенная	час				нед					час				нед					час				нед							
ПДП	Преддипломная практика					нед									нед									нед	4						
	Государственная итоговая аттестация					нед									нед									нед	6						
	Подготовка выпускной квалификационной работы					нед									нед									нед	4						
	Защита выпускной квалификационной работы					нед									нед									нед	2						
	Подготовка к государственным экзаменам					нед									нед									нед							
	Проведение государственных экзаменов					нед									нед									нед							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																														
	в т.ч. в период обучения по циклам																														
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																														
	в т.ч. в период обучения по циклам																														
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	702	234		468	200	268				918	306		612	299	313				324	108		216	108	108					3078	1296
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	702	234		468	200	268				918	306		612	299	313				324	108		216	108	108					3078	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)	**4**																		**2**											
	Зачеты (без учета физ. культуры)																														
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**4**									**3**									**5**											
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																														
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)	**1**																													

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Ком. Квал. Экз.	Комплексный квалификационный экзамен	4	[4]	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
				[4]	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
				[4]	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
				[4]	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01 Учебная практика
				[4]	ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[4]	УП.02 Учебная практика
				[4]	ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)
				[4]	УП.03 Учебная практика
				[4]	ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)
				[4]	УП.05 Учебная практика
				[4]	ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04 Учебная практика
				[6]	УП.06 Учебная практика
4	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6]	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
				[6]	ПМ.06 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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			
ОГСЭ.1	Физическая культура												
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.	Физическая культура	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 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 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 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 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	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 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.1	Безопасность жизнедеятельности												
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 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 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 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 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.05.	Метрология и стандартизация	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						
ОП.06.	Правовые основы 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						
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
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.08.	Охрана труда	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						
		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.09.	Безопасность жизнедеятельности	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.10.	Организация производства специального питания для детей дошкольного и школьного возраста	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						
ОП.11.	Рисунок и лепка	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						
ОП.12.	Кухни народов мира	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						
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление 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	*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
ПП.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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 приготовление 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	*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
ПП.02	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление 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.03.01.	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											
УП.03	*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											
ПП.03	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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 приготовление 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.04.01.	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											
УП.04	*Учебная 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											
ПП.04	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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 приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	

МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
УП.05	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.05	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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 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										
УП.06	*Учебная 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											
МДК.07.01.	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер	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.07	*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
		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.07	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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											
ПДП	*Производственная практика (преддипломная)*	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						

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

Пояснения

1. Нормативная база реализации ППССЗ. Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования Социально-технологического техникума ГОУ ВО ГГТУ разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22.04.2014, "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234). При разработке учебного плана учтены также следующие документы: Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ; Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (в ред. приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 № 1580) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 года., регистрационный номер 29200; Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный №30306 с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г.); Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зерегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г.) ; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023). – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

2. Организация учебного процесса и режим занятий: учебный год начинается 1 сентября; продолжительность учебной недели – 6 дней; максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебных занятий устанавливается в академических часах, для всех видов аудиторных занятий, академический час составляет 45 минут; Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели. Текущий контроль знаний осуществляется в форме устных и письменных опросов, контрольных работ, тестирования, защиты рефератов, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам и др.; Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. Возможно для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в соответствии с действующей инструкцией. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций; общий объем каникулярного времени в

3. Формирование вариативной части ППССЗ. Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. В обязательных частях учебных циклов указан перечень обязательных дисциплин и профессиональных модулей (включая междисциплинарные курсы) в соответствии с требованиями ФГОС СПО к данной специальности и уровню подготовки. Вариативная часть (около 30 %) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений. 1296 часов максимальной учебной нагрузки вариативной части циклов ППССЗ распределены следующим образом: Организация производства специального питания для детей дошкольного и школьного возраста - 108 часов, Рисунок и лепка - 54 часа, Кухни народов мира - 108 часов, Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 54 часа, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции - 108 часов, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции - 216 часов, Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 216 часов, Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов - 54 часа, Управление структурным подразделением организации - 108 часов, Выполнение работ по профессии Повар - 270 часов. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
4. Порядок аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки специалиста требованиям к результатам освоения ППССЗ в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов и оценка сформированности общих и профессиональных компетенций, трудовых функций обучающихся. Основными видами промежуточной аттестации являются: экзамен (комплексный экзамен) по дисциплине; экзамен (комплексный экзамен) по междисциплинарному курсу; экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю; дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет) по дисциплине; дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу (комплексный); дифференцированный зачет (комплексный) по учебной / производственной практике, зачёт по дисциплине. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Согласовано		
Индивидуальный предприниматель Русакова Нина Ивановна, директор		Русакова Н. И.
Заместитель директора СТТ по УР		Самохина С. В.
Председатель ЦМК профессионального цикла		Печенникова Т. А.