



Утверждаю

Директор

Рысева С.Б.

30.08.2018

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014 № 384

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

АН ПОО "Владимирский техникум экономики и права Влакоопсоюза"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

на базе среднего (полного) общего образования

квалификация техник-технолог

форма обучения Очная

нормативный срок освоения ОПОП 2г 10м

год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего (полного) общего образования

1 График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август															
	29 сен - 5 окт				20-26				13-19				6-12				22-28				16-22				9-15				2-8				13-19				18-24				15-21				20-26				10-16				17-23				24-31			
	1-7	8-14	15-21	22-28	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31									
I	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								
II											0	0	0	0	8		=	=														0	0				0	0	0	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=							
III								0	0	0	0	0	8	8	8	8	=	=															X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*						
IV	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
V	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
VI	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
VII	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		

Обозначения:

☐ Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам☐ Промежуточная аттестация☐ Каникулы☐ Учебная практика☐ Производственная практика (по профилю специальности)☐ Производственная практика (преддипломная)☐ Подготовка к государственной (итоговой) аттестации☐ Государственная (итоговая) аттестация☐ Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов			
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)					Подготовка	Проведение	
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем											
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.							нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		нед.	нед.	нед.
I	34	1836/1224	16	864/576	18	972/648	2	1	1	4	нед.	4	1	нед.	1	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	11	нед.	52
II	25	1350/900	11	594/396	14	756/504	2	1	1	9	4	5	6	1	5						10		52
III	22	1188/792	8	432/288	14	756/504	1	1		5	5		3	3		4		4	4	2	2		43
IV																							
V																							
VI																							
VII																							
Всего	81	4374/2916		1890/1260		2484/1656	5			18			10		4		4	2	23				147

ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																				Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
								Всего	в том числе	курс. проект.	лаб. и пр. занят.	теор. обучение	Самост.	Всего	курс. проект.	лаб. и пр. занят.	теор. обучение	Самост.	Всего	курс. проект.	лаб. и пр. занят.	теор. обучение	Самост.	Всего	курс. проект.	лаб. и пр. занят.	теор. обучение	Самост.	Всего	курс. проект.	лаб. и пр. занят.	теор. обучение	Самост.		Всего	курс. проект.	лаб. и пр. занят.	теор. обучение																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
час/нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
О	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											

ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся, ч.				Распределение по курсам и семестрам																								ЦМК	Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5					Семестр 6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
								Всего	в том числе	в том числе	в том числе	Самост.	Всего	в том числе	в том числе	в том числе	Самост.	Всего	в том числе	в том числе	в том числе	Самост.	Всего	в том числе	в том числе	в том числе	Самост.	Всего	в том числе	в том числе	в том числе		Самост.	Всего	в том числе	в том числе	в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
																																						Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение	Курс. проект. Лаб. и пр. занятия	Теор. обучение																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2				174	58	116	90	26					58	116	90	26																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																</

ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся, ч.																Распределение по курсам и семестрам																								ЦМК	Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
																				Курс 1								Курс 2								Курс 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная						Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
								Всего	в том числе					Самост.	Всего	Самост.	Всего	Самост.	Всего	Самост.	Всего	Самост.	Всего	Самост.	Всего	Самост.	Всего	Самост.	Всего	Самост.	Всего	Самост.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
									теор. занят.	лаб. и пр.	проект.	курс.	пр. занят.																				лаб. и пр.	проект.	курс.	пр. занят.	лаб. и пр.	проект.	курс.	пр. занят.	лаб. и пр.	проект.	курс.				пр. занят.	лаб. и пр.	проект.	курс.	пр. занят.	лаб. и пр.	проект.	курс.	пр. занят.	лаб. и пр.	проект.	курс.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Повар»	1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														</

4374

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл												
ЕН.1	Математика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ЕН.2	Экологические основы природопользования	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ЕН.3	Химия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл												
ОГСЭ.5	Физическая культура	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.				
ОГСЭ.1	Основы философии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.2	История	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.3	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.4	История потребительской кооперации	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины												
ОП.21	Безопасность жизнедеятельности	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.				
ОП.1	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.			
ОП.2	Физиология питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.3	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.			
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.5	Метрология и стандартизация	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.1	ПК 6.3	ПК 6.4
		ПК 6.5											
ОП.8	Охрана труда	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.9	Организация обслуживания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.11	Моделирование профессиональной деятельности	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.12	Документационное обеспечение управления	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.13	Национальная кухня	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.14	Кухня народов мира	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.5		
ОП.16	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.17	Техническая графика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.18	Введение в технологию продукции общественного питания												
ОП.19	Оборудование предприятий общественного питания												
ОП.20	Организация производства												
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции												
МДК.1.1	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.1.1	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПП.1.1	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции												
МДК.2.1	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 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.2.1	Учебная практика	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3									
ПП.2.1	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции												
МДК.3.1	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 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.3.1	Учебная практика	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4								
ПП.3.1	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												
МДК.4.1	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
УП.4.1	Учебная практика	ПК 4.4											
ПП.4.1	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов												
МДК.5.1	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.5.1	Учебная практика	ПК 5.1	ПК 5.2										
ПП.5.1	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 5.2		
ПМ.6	Организация работы структурного подразделения												
МДК.6.1	Управление структурным подразделением	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
УП.6.1	Учебная практика	ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.6.1	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Повар»												
УП.7.1	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	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.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план АН ПОО "Владимирского техникума экономики и права Владокоопсоюза" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 г, зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014г, Рекомендациями по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/ специальности среднего профессионального образования.
 2. Группы студентов, принятых на базе среднего образования, приступают к обучению с первого курса.
 3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
 4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
 5. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.
 6. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.
 7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
 8. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если накопляемость каждой составляет не менее 13 человек.
 9. Практические занятия по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если накопляемость каждой составляет не менее 13 человек.
 10. Часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы для подгрупп девушек будет использовано на освоение основ медицинских знаний.
 11. Профессиональные модули (ПМ.01 – ПМ.07) состоят из максимального количества часов по МДК, учебной и производственной практики.
 12. Консультации для обучающихся по очной форме обучения 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 и индивидуальные.
 13. Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ). Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. 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 при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.
 14. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.
- Формирование вариативной части ОПОП:
1. Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено использование 864 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен пропорционально объему часов на циклы Общих гуманитарных и социально-экономических, Математических и общих естественнонаучных, Общепрофессиональных дисциплин и Профессиональные модули.
 2. За счет вариативной части ввели новые дисциплины: в цикле ОГСЭ "История Потребительской кооперации" - 32 часа; в цикле ОП "Организация обслуживания" - 90 часов; "Товароведение продовольственных товаров" - 70 часов; "Моделирование профессиональной деятельности" - 40 часов; "Документационное обеспечение управления" - 48 часов; "Национальная кухня" - 48 часов, "Кухня народов мира" - 90 часов; "Бухгалтерский учет в общественном питании" - 68 часов; "Психология и этика профессиональной деятельности" - 40 часов; "Техническая графика" - 32 часа, "Введение в технологию продукции общественного питания" - 26 часов.

Формы проведения промежуточной аттестации:

1. Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются - контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет, экзамен, накопительная система оценивания в соответствии с учебным планом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.
2. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной и воспитательной работе, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям утверждаются после предварительного заключения работодателей.
3. Техникумом создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Формы проведения государственной итоговой аттестации:

1. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
2. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

3. Выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации - разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной и воспитательной работе после предварительного положительного заключения работодателей.

Заместитель директора по учебной и воспитательной работе

Заведующий очным отделением

Председатели цикловых комиссий

_____ с.в. Руденченко,
 А.Н. Ткачев,
 _____ Р.М. Рыкова,
 _____ С.М. Волосинин