

Министерство науки и высшего образования РФ

Утверждаю

Врио ректора

В. В. Игнатенко

22.06.2020



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ФГБОУ ВО "Байкальский государственный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

2г 10м

год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384


| | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|---|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 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 6.3 | ПК 6.5 | |
| 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 2 | ОК 3 | ОК 6 | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 6.3 | ПК 6.5 | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | |
| 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.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, 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 | | | | | | |
| ОП.09 | 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 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 | 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 | Организация обслуживания | 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 |
| | | ПК 3.1 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | |
| ОП.12 | Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 2.1 | ПК 3.1 | ПК 3.3 |
| | | ПК 3.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.5 | | | | | | | | |
| ОП.13 | Контроль качества продукции и услуг общественного 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.14 | Психология общения | ОК 6 | ОК 8 | | | | | | | | | | |
| ОП.15 | Рисование и лепка | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 4.4 | | |
| 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 |
| ПП.01.01 | 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 |
| ПП.02.01 | <i>Производственная практика (по профилю специальности)</i> | 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 | | | | | | | | | | | |
| ПП.03.01 | <i>Производственная практика (по профилю специальности)</i> | 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 | | | | | | | | | | | |
| ПП.04.01 | <i>Производственная практика (по профилю специальности)</i> | 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 | |
| ПП.05.01 | <i>Производственная практика (по профилю специальности)</i> | 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 | | | | | | | | | | |
| МДК.06.02 | Экономика организации (предприятия) | 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 | Основы калькуляции в общественном питании | 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 | | | | | | | | | | |
| ПП.06.01 | <i>Производственная практика (по профилю специальности)</i> | 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, | 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 |

| | должностям служащих | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
|-----------|---|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии "Повар" | 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.07.02 | Техническое оснащение предприятий общественного 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 | | | | | | |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии "Бармен" | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 2.1 | ПК 6.1 | ПК 6.2 |
| | | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | | | | |
| УП.07.01 | 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 |
| | | 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.07.01 | 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 |
| | | 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 | | | | | | |

| |
|---|
| Пояснения |
| <p>Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО "БГУ" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки РФ 22 апреля 2014г № 384, зарегистрированного Министерством Юстиции РФ 23 июля 2014г № 33234, рекомендаций Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015г № 06-259, порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО (утв.приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г №464), а также Устава университета и других локальных нормативных документов системы менеджмента качества, регламентирующих образовательную деятельность в образовательном учреждении.</p> |
| <p>Рабочий учебный план разработан для обучающихся на базе среднего общего образования.</p> |
| <p>Максимальная учебная нагрузка по специальности составляет 4374 часа, аудиторная 2916 часов, самостоятельная 1458 часов. На вариативную часть ППССЗ выделено 1296 часов, в т.ч. 864 часа обязательной аудиторной нагрузки. Определенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ использованы с целью углубить и расширить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей, регионального рынка труда и с целью дальнейшей интеграции КБУ в состав БГУ по обеспечению преемственности рабочих учебных планов СПО и ВПО, следующим образом: в цикл ОГСЭ введена дисциплина "Русский язык и культура речи" - 72 часа максимальной нагрузки; в цикл ОП: "Организация производства" - 198 часов максимальной нагрузки, "Организация обслуживания" - 144 часа максимальной нагрузки, "Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей" - 108 часов максимальной нагрузки, "Контроль качества продукции услуг общественного питания" - 90 часов максимальной нагрузки, "Психология общения" - 72 часа максимальной нагрузки, "Рисование и лепка" - 108 часов максимальной нагрузки; в ПМ 06 организация работы структурного подразделения МДК 06.02 Экономика организации (предприятия) - 108 часов максимальной нагрузки и МДК 06.03 Основы калькуляции в общественном питании - 72 часа максимальной нагрузки; в ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Выполнение работ по профессии "Повар" - 252 часа максимальной нагрузки, МДК 07.02 Техническое оснащение предприятий общественного питания - 144 часов максимальной нагрузки, МДК 07.03 Выполнение работ по профессии "Бармен" - 144 часа максимальной нагрузки. Оставшиеся часы вариативной части обязательной аудиторной нагрузки отданы на изучение дополнительных тем, не вошедших в базовую часть ФГОС СПО и более углубленное изучение предусмотренных ФГОС СПО модулей. Консультации для обучающихся по очной форме обучения составляют 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, письменные и устные. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) - 1008 часов, в т.ч. учебная 540 часов; производственная (преддипломная) - 144 часа. Промежуточная аттестация - 3недели, подготовка ВКР - 4недели, Государственная итоговая аттестация - 6недель, защита ВКР - 2недели. Максимальная недельная учебная нагрузка обучающегося составляет 54 часа, аудиторная 36 часов.</p> |

| | | |
|---|---|----------------------|
| <p>Формы и методы текущего контроля знаний и умений обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам: профессиональные диктанты, тесты различного уровня, решение ситуационных задач, интерактивные методы, выполнение рефератов, докладов, исследовательских работ и т.п. Промежуточная аттестация за учебный год предусматривает не более 10 зачетов и 8 экзаменов. экзамены проводятся в период промежуточной аттестации. Программы промежуточной аттестации профессионального цикла разрабатываются максимально приближенными к будущей профессиональной деятельности. Для оценки знаний, умений и сформированности компетенций обучающихся, кроме преподавателей конкретной дисциплины, междисциплинарного курса в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели и преподаватели смежных дисциплин. По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе "Требования к результатам освоения ППССЗ" ФГОС. Курсовая работа предусмотрена по дисциплине Организация производства. Практикоориентированность учебного плана составляет 59,2%.</p> | | |
| <p>Государственная итоговая аттестация включает выполнение дипломного проекта (работы) - 4недели и его защиты 2недели.</p> | | |
| <p>Согласовано</p> | | |
| <p>Замначальника УМУ по программам СПО</p> |  | <p>С. Д. Пересюк</p> |