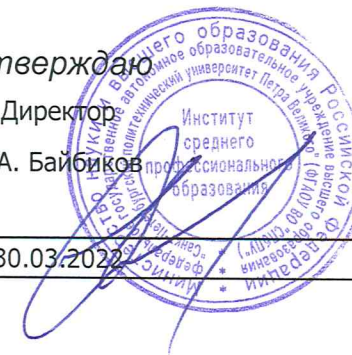


30.03.2022



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПбПУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			24 - 30	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				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		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	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		6	7	8		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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
I																II	II																						III	III	II	II	II	II	II	II	II	II	II	II					
II															II	II	II									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
III																II	II																				8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8					
IV															II	II	II									8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8			

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

::

Промежуточная аттестация

=

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										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									
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий										нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2												11	52		
II	24	864	16	576	8	288	2	1	1	15		15									11	52		
III	34	1224	17	612	17	612	1		1				7		7						10	52		
IV	23	828	16	576	7	252	2	1	1				6		6	4		4	4	2	2	43		
Всего	120	4320	66	2376	54	1944	7	2	5	15		15	13		13	4		4	4	2	34	199		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1															ЦК	Максимальная учебная нагрузка																					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 1							Семестр 2																														
												Всего	в том числе						Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки				Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект															
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.																									в том числе					Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
																																										Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.										
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			54			36							54			36																								
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	1	11					2106	602	100	1404	1042	276	86				918	256	50	612	474	118	20				1188	346	50	792	568	158	66																					
СО	Среднее (полное) общее образование	3	1	11					2106	602	100	1404	1042	276	86				918	256	50	612	474	118	20				1188	346	50	792	568	158	66																					
БД	Базовые дисциплины	2	1	9					1638	466	80	1092	800	276	16				714	198	40	476	358	118					924	268	40	616	442	158	16																					
БД.01	Русский язык	2							117	33	6	78	78						51	15	2	34	34						66	18	4	44	44						16																	
БД.02	Литература			2					175	50	8	117	117						76	21	4	51	51						99	29	4	66	66						16																	
БД.03	Иностранный язык			2					176	53	6	117		117					77	22	4	51		51					99	31	2	66		66					13																	
БД.04	История			2					175	50	8	117	117						76	21	4	51	51						99	29	4	66	66						15																	
БД.05	Обществознание			2					176	53	6	117	117						77	22	4	51	51						99	31	2	66	66						15																	
БД.06	Астрономия			1					54	16	2	36	36						54	16	2	36	36						99	31	2	66	66						7																	
БД.07	Математика	2							260	67	20	173	173						128	33	10	85	85						132	34	10	88	88						7																	
БД.08	Физика			2					147	41	8	98	56	26	16				48	14	2	32	22	10					99	27	6	66	34	16	16				7																	
БД.09	Экология			2					66	20	2	44	44						66	20	2	44	44						66	20	2	44	44						4																	
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2					117	33	6	78	62	16					51	13	4	34	28	6					66	20	2	44	34	10					4																	
БД.11	Физическая культура		1	2					175	50	8	117		117					76	21	4	51		51					99	29	4	66		66					14																	
ПД	Профильные дисциплины	1		2					468	136	20	312	242		70				204	58	10	136	116		20				264	78	10	176	126		50																					
ПД.01	Химия	2							201	59	8	134	114		20				102	30	4	68	58		10				99	29	4	66	56		10				4																	
ПД.02	Биология			2					117	33	6	78	78						51	15	2	34	34						66	18	4	44	44						4																	
ПД.03	Информатика			2					150	44	6	100	50		50				51	13	4	34	24		10				99	31	2	66	26		40				8																	
																																				70.37%		29.63%																		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед	28				час				нед						час				нед																								
	Учебная практика							час	540			540	нед	15				час				нед						час				нед																								
	Концентрированная							час	540			540	нед	15				час				нед						час				нед																								
	Рассредоточенная							час				нед						час				нед						час				нед																								
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	468			468	нед	13				час				нед						час				нед																								
	Концентрированная							час	468			468	нед	13				час				нед						час				нед																								
	Рассредоточенная							час				нед						час				нед						час				нед																								
																																				5184		1296																		
КОНСУЛЬТАЦИИ по О									100							50							50																																	
в т.ч. в период обучения по циклам									100							50							50																																	
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП									300																																															
в т.ч. в период обучения по циклам									300																																															
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		14	4	45		2			6080	1760		4320	2385	1216	679		40	868	256		612	474	118	20				1138	346		792	568	158	66					5184	1296																
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)		14	4	45		2			6480	1760	400	4320	2385	1216	679		40	918	256	50	612	474	118	20				1188	346	50	792	568	158	66					5184	1296																
Экзамены (без учета физ. культуры)																										3																														
Зачеты (без учета физ. культуры)																																																								
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																										1							9																							
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																								
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																								
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																																								

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 2										ЦК	Максимальная учебная нагрузка									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Саност.(с.р.-н.п.)	Консультации	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 3					Семестр 4					Обяз. часть	Вар. часть								
												Всего	в том числе						16 нед					8 нед														
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.		Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.		Индивид. проект	Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													54		36				54		36																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	34		2		7	4374	1158	300	2916	1343	940	593		40		864	232	56	576	293	183	100			432	100	44	288	125	67	96			70.37%	29.63%
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	8				1	708	206	42	460	126	334					242	70	12	160	86	74				112	30	10	72	40	32				3078	1296
ОГСЭ.01	Основы философии			3					64	12	4	48	38	10					64	12	4	48	38	10													15	64
ОГСЭ.02	История			3					64	12	4	48	48						64	12	4	48	48													15	64	
ОГСЭ.03	Иностранный язык			48				7	196	16	18	162		162					50	16	2	32		32				20		4	16		16				13	178
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468					324	150	12	162		162					64	30	2	32		32				32	14	2	16		16				14	324
ОГСЭ.05	История культуры			4					60	16	4	40	40															60	16	4	40	40					15	60
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2					343	95	22	226	115	51	60				168	48	8	112	48	32	32			124	34	10	80	33	19	28			312	31
ЕН.01	Математика			4					76	20	8	48	14	34					48	12	4	32	8	24				28	8	4	16	6	10				7	76
ЕН.03	Химия	4							216	62	10	144	67	17	60				120	36	4	80	40	8	32			96	26	6	64	27	9	28			4	185
П	Профессиональный цикл	10		24		2		6	3323	857	236	2230	1102	555	533		40		454	114	36	304	159	77	68			196	36	24	136	52	16	68			2136	1187
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		12					1190	310	82	798	472	236	90				144	34	14	96	61	35				48	10	6	32	16	16				624	566
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3							96	24	8	64	44	20					96	24	8	64	44	20													17	81
ОП.02	Физиология питания			4					48	10	6	32	16	16														48	10	6	32	16	16				17	48
ОП.13	Техническое оснащение и организация рабочего места			3					48	10	6	32	17	15					48	10	6	32	17	15													17	48
ПМ	Профессиональные модули	8		12		2		6	2133	547	154	1432	630	319	443		40		310	80	22	208	98	42	68			148	26	18	104	36		68			1512	621
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	1		2					458	106	40	312	134	42	136				310	80	22	208	98	42	68			148	26	18	104	36		68			234	224
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции								386	90	32	264	96	32	136				238	64	14	160	60	32	68			148	26	18	104	36		68			17	216
МДК.07.02	Товароведение продовольственных товаров			3					72	16	8	48	38	10					72	16	8	48	38	10													17	18
УП.07.01	Учебная практика			4		РП	<input type="checkbox"/>	час	540			540	нед		15				час				нед					час		540	нед	15					17	540
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																			17	
	Всего часов с учетом практик								998			852																										
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед		28				час				нед					час			540	нед		15				
	Учебная практика							час	540			540	нед		15				час				нед					час			540	нед		15				
	Концентрированная							час	540			540	нед		15				час				нед					час			540	нед		15				
	Рассредоточенная							час				нед							час				нед					час				нед						
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	468			468	нед		13				час				нед					час				нед						
	Концентрированная							час	468			468	нед		13				час				нед					час				нед						
	Рассредоточенная							час				нед							час				нед					час				нед						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											100																										
	в т.ч. в период обучения по циклам											100																										
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП											300																										
	в т.ч. в период обучения по циклам											300																										
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	14	4	45		2		7	6080	1760		4320	2385	1216	679		40		808	232		576	293	183	100			388	100		288	125	67	96			5184	1296
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (с консультациями в период обучения по циклам)	14	4	45		2		7	6480	1760	400	4320	2385	1216	679		40		864	232	56	576	293	183	100			432	100	44	288	125	67	96			5184	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																					
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																					
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																					
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																					
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																					

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 2														Максимальная учебная нагрузка												
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная					Семестр 3							Семестр 4																					
												Всего	в том числе				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	16 нед					8 нед																			
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе									
																											Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																									ЦК		Обяз. часть	Вар. часть																	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 3															ЦК	Максимальная учебная нагрузка									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная					Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 5							Семестр 6																			
												в том числе						17 нед							17 нед																			
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе												
																							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					Индивид. проект	Лекции, уроки		Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															54		36				54		36																					
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	34		2			4374	1158	300	2916	1343	940	593		40		918	254	52	612	305	203	84		20		918	258	48	612	300	204	108				70.37%	29.63%				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	8					708	206	42	460	126	334					104	32	4	68		68					106	32	6	68		68					630	78				
ОГСЭ.03	Иностранный язык			48					196	16	18	162		162					36		2	34		34					38		4	34		34						13	178	18		
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468					324	150	12	162		162					68	32	2	34		34					68	32	2	34		34						14	324			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2					343	95	22	226	115	51	60				51	13	4	34	34																		312	31		
ЕН.02	Экологические основы природопользования			5					51	13	4	34	34						51	13	4	34	34																	4	51			
П	Профессиональный цикл	10		24		2			3323	857	236	2230	1102	555	533		40		763	209	44	510	271	135	84		20		812	226	42	544	300	136	108					2136	1187			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		12					1190	310	82	798	472	236	90				381	104	22	255	157	68	30				388	103	24	261	138	73	50					624	566			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			6					66	16	6	44	23	21															66	16	6	44	23	21							17	51	15	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6					142	41	6	95	31		64				76	23	2	51	21		30				66	18	4	44	10		34					5	112	30		
ОП.05	Метрология и стандартизация			5					76	19	6	51	39	12					76	19	6	51	39	12																	17	76		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7					188	50	12	126	63	63					54	16	2	36	18	18					58	15	4	39	23	16							12	49	139	
ОП.08	Охрана труда			5					48	12	4	32	24	8					48	12	4	32	24	8																	17	48		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6					100	28	4	68	44	24															100	28	4	68	44	24							4	100		
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности			5					76	21	4	51	31	20					76	21	4	51	31	20																	15		76	
ОП.11	Документальное обеспечение управления			5					51	13	4	34	24	10					51	13	4	34	24	10																	17		51	
ОП.14	Организация обслуживания	6							98	26	6	66	38	12	16														98	26	6	66	38	12	16						17		98	
ПМ	Профессиональные модули	8		12		2			2133	547	154	1432	630	319	443		40		382	105	22	255	114	67	54		20		424	123	18	283	162	63	58						1512	621		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		1					153	39	12	102	48	30	24				153	39	12	102	48	30	24																	142	11	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								153	39	12	102	48	30	24				153	39	12	102	48	30	24																	17	142	11
ПП.01.01	Производственная практика			6		РП	<input type="checkbox"/>	час	72			72	нед		2				час			нед							час			72	нед	2								17	72	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6																																							17			
	Всего часов с учетом практик								225			174																																
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		1					265	76	12	177	79	38	60				127	38	4	85	40	15	30				138	38	8	92	39	23	30						265			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции								265	76	12	177	79	38	60				127	38	4	85	40	15	30				138	38	8	92	39	23	30						17	265		
ПП.02.01	Производственная практика			6		РП	<input type="checkbox"/>	час	72			72	нед		2				час			нед							час			72	нед	2								17	72	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6																																							17			
	Всего часов с учетом практик								337			249																																
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		2		1			368	106	16	246	108	22	96		20												204	62	6	136	100	8	28							368		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			7		7			368	106	16	246	108	22	96		20												204	62	6	136	100	8	28							17	368	
ПП.03.01	Производственная практика			6		РП	<input type="checkbox"/>	час	72			72	нед		2				час			нед							час			72	нед	2								17	72	
	Всего часов с учетом практик								440			318																																
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		1		1			296	78	20	198	80	98			20		102	28	6	68	26	22		20		82	23	4	55	23	32								82	214		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации								82	23	4	55	23	32														82	23	4	55	23	32								17	82		
МДК.06.02	Организация производства в организациях ОП					5			102	28	6	68	26	22			20		102	28	6	68	26	22		20														17		102		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 3																		ЦК	Максимальная учебная нагрузка					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.л.)	Консультации	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 5						Семестр 6						Обяз. часть	Вар. часть										
												Всего	в том числе						17 нед						17 нед																	
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Консульт.			Обязательная	в том числе								
																							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Индивид. проект	Лекции, уроки		Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	
ПП.06.01	Производственная практика			6		РП	<input type="checkbox"/>	час	36			36	нед	1						час				нед				час			36	нед	1					17	36			
	Всего часов с учетом практик							332			234																															
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед	28						час				нед				час			252	нед	7									
	Учебная практика							час	540			540	нед	15						час				нед				час				нед										
	Концентрированная							час	540			540	нед	15						час				нед				час				нед										
	Рассредоточенная							час					нед							час				нед				час				нед										
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	468			468	нед	13						час				нед				час			252	нед	7									
	Концентрированная							час	468			468	нед	13						час				нед				час			252	нед	7									
	Рассредоточенная							час					нед							час				нед				час				нед										
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							100																																		
	в т.ч. в период обучения по циклам							100																																		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							300										52																								
	в т.ч. в период обучения по циклам							300										52																								
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	14	4	45		2			6080	1760		4320	2385	1216	679		40			866	254			612	305	203	84		20		870	258		612	300	204	108				5184	1296
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	14	4	45		2			6480	1760	400	4320	2385	1216	679		40			918	254	52		612	305	203	84		20		918	258	48	612	300	204	108				5184	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																				2					
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																									
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		4																		6					
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																									
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		1																							
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																									

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																ЦК	Максимальная учебная нагрузка										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная					Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 4																											
												Всего	в том числе					Семестр 7									Семестр 8																		
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Курс. проектир.	16 нед					7 нед																					
																			в том числе	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект																
																														Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		54			36				54			36																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	34		2		7	4374	1158	300	2916	1343	940	593		40		864	234	54	576	205	216	135		20		378	80	46	252	115	67	70							70.37%	29.63%		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	8				1	708	206	42	460	126	334					98	30	4	64		64					46	12	6	28		28								630	78		
ОГСЭ.03	Иностранный язык			48					196	16	18	162		162					34		2	32		32					18		4	14		14								13	178	18	
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468					324	150	12	162		162					64	30	2	32		32					28	12	2	14		14								14	324		
П	Профессиональный цикл	10		24		2		6	3323	857	236	2230	1102	555	533		40		766	204	50	512	205	152	135		20		332	68	40	224	115	39	70								2136	1187	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		12					1190	310	82	798	472	236	90				76	19	6	51	22	29					153	40	10	103	78	15	10								624	566	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8					75	20	4	51	41	10															75	20	4	51	41	10								15	59	16	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7					188	50	12	126	63	63					76	19	6	51	22	29																		12	49	139	
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг			8					78	20	6	52	37	5	10														78	20	6	52	37	5	10								17		78
ПМ	Профессиональные модули	8		12		2		6	2133	547	154	1432	630	319	443		40		690	185	44	461	183	123	135		20		179	28	30	121	37	24	60								1512	621	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		2		1			368	106	16	246	108	22	96		20		164	44	10	110	8	14	68		20																368		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			7		7			368	106	16	246	108	22	96		20		164	44	10	110	8	14	68		20															17	368		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	7																																									17		
	Всего часов с учетом практик								440			318																																	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		1				2	265	70	18	177	77	52	48				198	58	8	132	70	38	24				67	12	10	45	7	14	24								265		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							2	265	70	18	177	77	52	48				198	58	8	132	70	38	24				67	12	10	45	7	14	24								17	265	
ПП.04.01	Производственная практика			8		РП	□	час	108			108	нед		3				час			нед							час			108	нед	3									17	108	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8																																									17		
	Всего часов с учетом практик								373			285																																	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		1				2	156	34	18	104	50	24	30				120	32	8	80	40	22	18				36	2	10	24	10	2	12								156		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							2	156	34	18	104	50	24	30				120	32	8	80	40	22	18				36	2	10	24	10	2	12								17	156	
ПП.05.01	Производственная практика			8		РП	□	час	36			36	нед		1				час			нед							час			36	нед	1									17	36	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8																																									17		
	Всего часов с учетом практик								192			140																																	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		1		1		1	296	78	20	198	80	98			20		112	27	10	75	31	44																			82	214	
МДК.06.03	Экономика и бухгалтерский учет структурного подразделения							7	112	27	10	75	31	44					112	27	10	75	31	44																			17		112
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	7																																										17	
	Всего часов с учетом практик								332			234																																	
ПМ.08	Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни	1		2				1	172	38	18	116	54	13	49				96	24	8	64	34	5	25				76	14	10	52	20	8	24									172	
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни			7					96	24	8	64	34	5	25				96	24	8	64	34	5	25																		17		96
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах							8	76	14	10	52	20	8	24														76	14	10	52	20	8	24								17		76
ПП.08.01	Производственная практика			8		РП	□	час	72			72	нед		2				час			нед							час			72	нед	2									17	72	
ПМ.08.ЭК	Экзамен по модулю	8																																									17		
	Всего часов с учетом практик								244			188																																	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																		ЦК	Максимальная учебная нагрузка								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Саност. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 4																										
												Всего	в том числе						Семестр 7						Семестр 8																				
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Индивид. проект	Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	16 нед			7 нед																		
																								Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия				Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект			
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1008				1008	нед	28					час				нед							час				216	нед	6									
	Учебная практика						час	540				540	нед	15					час				нед							час				нед											
	Концентрированная						час	540				540	нед	15					час				нед							час				нед											
	Рассредоточенная						час					нед						час				нед							час				нед												
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	468				468	нед	13					час				нед							час				216	нед	6									
	Концентрированная						час	468				468	нед	13					час				нед							час				216	нед	6									
	Рассредоточенная						час					нед						час				нед							час				нед												
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				8		РП	<input type="checkbox"/>	час	144			144	нед	4					час				нед							час				144	нед	4						17	144	
	Государственная итоговая аттестация						час	216				216	нед	6					час				нед							час				216	нед	6									
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144				144	нед	4					час				нед							час				144	нед	4						17	144		
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72				72	нед	2					час				нед							час				72	нед	2						17	72		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О														100																														
	в т.ч. в период обучения по циклам														100																														
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП														300						54									46															
	в т.ч. в период обучения по циклам														300						54									46															
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	14	4	45		2	7	6080	1760		4320	2385	1216	679		40		810	234		576	205	216	135		20		332	80		252	115	67	70				5184	1296						
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	14	4	45		2	7	6480	1760	400	4320	2385	1216	679		40		864	234	54	576	205	216	135		20		378	80	46	252	115	67	70				5184	1296						
	Экзамены (без учета физ. культуры)																				2									2															
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																												
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																				3									7															
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																												
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				1																								
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																												

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	История												
БД.05	Обществознание												
БД.06	Астрономия												
БД.07	Математика												
БД.08	Физика												
БД.09	Экология												
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.11	Физическая культура												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Химия												
ПД.02	Биология												
ПД.03	Информатика												
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			
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	История культуры	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											
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						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	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						
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	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4				
ОП.11	Документальное обеспечение управления	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 6.4
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.13	Техническое оснащение и организация рабочего места	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.14	Организация обслуживания	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	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
		ПК 1.4											
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
		ПК 1.4											
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
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	Производственная 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
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	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПМ.04	Организация процесса приготовления и 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	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПМ.05	Организация процесса приготовления и 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	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7								
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	Организация производства в организациях ОП	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.2	ПК 6.4	ПК 6.6
МДК.06.03	Экономика и бухгалтерский учет структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.5	ПК 6.7	
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7								
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15
		ПК 7.16	ПК 7.17										
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	
МДК.07.02	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17		
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15
		ПК 7.16	ПК 7.17										
ПМ.08	Организация приготовления и	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПК 8.4	приготовление блюд зарубежной кухни	ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7	ПК 8.8							
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ПК 8.4											
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7
		ПК 8.8											
ПП.08.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7	ПК 8.8							
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 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5
		ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17
		ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7	ПК 8.8				
	Государственная итоговая аттестация	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 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5
		ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17
		ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7	ПК 8.8				
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	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 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5
		ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17
		ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7	ПК 8.8				
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	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 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5
		ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17
		ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7	ПК 8.8				
	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>												
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>												

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	ЭкзКв	Комплексный экзамен	6	[6]	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	▼	□	□
				[6]	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	▼	□	
2	ЭкзКв	Комплексный экзамен	8	[8]	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	▼	□	□
				[8]	ПМ.08 Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни	▼	□	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ЕН.02 Экологические основы природопользования	▼	□	□
				[5]	ОП.08 Охрана труда	▼	□	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	▼	□	□
				[6]	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	▼	□	

ПРАКТИКИ

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.			Форма аттестации	Норма на контроль, час.			ЦК			
УП	Учебная практика															
УП.07.01	Учебная практика (ПМ.07)	4	15		540		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)															
ПП.01.01	Производственная практика (ПМ.01)	6	2		72		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	6	2		72		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
ПП.03.01	Производственная практика (ПМ.03)	6	2		72		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	6	1		36		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	8	3		108		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	8	1		36		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
ПП.08.01	Производственная практика (ПМ.08)	8	2		72		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
ПДП	Производственная практика (преддипломная)															

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов				ЦК
Выпускная квалификационная работа					
Руководство	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	12	<input type="checkbox"/> на подгр.		
Рецензирование	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
Нормоконтроль	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
Консультации по					
Охрана труда	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
—	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
—	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
Члены ГАК					
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
Государственный экзамен					
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
Члены ГАК					
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		

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 Интернет
2	Актный зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) Института среднего профессионального образования федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Санкт-Петербургский государственный политехнический университет Петра Великого" (далее - ИСПО ФГАОУ ВО"СПбПУ") разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г. , зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014) 19.02.10 Технология продукции общественного питания и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Учебный план разработан в соответствии со следующими документами:

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 (зарегистрирован Минюстом России 30 июля 2013 г. №29200) об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО; – Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся».; – Разъяснениями (рекомендациями) ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО (с учётом письма №12-696 Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО"), в том числе - с разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО с учётом профиля профессионального образования; – Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 7 июня 2017 № 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования"; – Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебные занятия начинаются с 1 сентября текущего года. Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 54 академических часа и включает в себя все виды учебной работы в образовательном учреждении и вне его: обязательные учебные занятия (36 академических часов в неделю), консультации и самостоятельную работу. Занятия проводятся парами, продолжительностью 1 час 30 минут. Оценка знаний студентов осуществляется по пятибалльной системе. Все дисциплины и профессиональные модули учебного плана имеют завершающую форму контроля: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по модулю. Контроль и оценка процесса и результатов освоения ППССЗ осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Учебная и производственная практика в количестве 28 недель проводится концентрировано в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. На весь период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине или модулю и выполняется в пределах времени, отведенного на его изучение. При проведении практических занятий, при работе на ВЦ, изучении иностранного языка учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часов на одного студента на каждый год обучения, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования. Консультации в период промежуточной аттестации и подготовки к государственной (итоговой) аттестации учитываются в общем объеме часов на консультации. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные – определены Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ СПО с учётом профиля профессионального образования. При этом срок освоения ППССЗ увеличивается на 52 недели: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет 39 недель; промежуточная аттестация 2 недели, каникулы - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Все дисциплины (кроме Астрономии и Экологии) осваиваются в течении двух семестров, поэтому предусмотренные формы промежуточной аттестации запланированы только во втором семестре (за исключением аттестации по физической культуре и Астрономии). Для оценки результатов освоения программ дисциплин в первом семестре используются как традиционная форма контроля знаний, так и накопительная система оценивания. По окончании теоретического обучения в конце второго семестра запланирована экзаменационная сессия (2 недели). В течение этого времени студенты сдают 3 экзамена.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

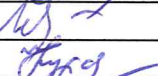
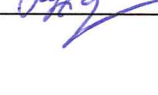
ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Вариативная часть ППССЗ составлена в рамках установленных ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на удовлетворение личностных наклонностей студентов в сфере профессиональных интересов. Вариативная часть представлена дисциплинами «История культуры», общепрофессиональными дисциплинами «Психология и этика профессиональной деятельности», «Документальное обеспечение управления», «Контроль качества продукции и услуг», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Организация обслуживания», МДК.06.02 «Организация производства в организациях ОП», МДК.06.03 «Экономика и бухгалтерский учет структурного подразделения», МДК.08.01 «Технология приготовления блюд зарубежной кухни», МДК.08.02 «Организация обслуживания в барах» и увеличением количества часов на общеобразовательный цикл и на профессиональные модули. Формирование вариативной части произведено в соответствии с решением заседания ПЦК, с решением методического совета ИСПО, со служебными записками от председателей ПЦК.

1.5. Оценка качества освоения ППССЗ

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачёт, дифференцированный зачёт. Для дисциплин, не имеющих указанных видов аттестаций, предусматриваются другие формы контроля, использующие процедуры текущего контроля знаний. Форма проведения экзаменов – устная и письменная. По завершении освоения программы профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный) с целью проверки готовности студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачётов – 10 (без учёта физической культуры). Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломного проекта или дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель.

Согласовано

Заместитель директора по учебно-методической работе		Е.Г. Конакина
Заведующий отделением		В.В. Чертовская
Заведующий учебной частью		Е.Б.Голубенко
Председатели предметно-цикловых комиссий:		
ЦК № 4		Н.В. Ивойлова
ЦК № 5		В.А. Андреев
ЦК № 7		Е.В. Кудрявцева
ЦК № 8		Е.Т. Малькова
ЦК № 12		А.В. Щербак
ЦК № 13		М.Н. Гусарова
ЦК № 14		Е.Л. Моторина
ЦК № 15		Т.Ю.Цветкова
ЦК № 16		Е.В. Лявданская
ЦК № 17		Н.А. Кухаренкова