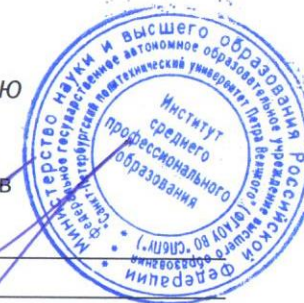




УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПбПУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

код

Технология продукции общественного питания

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

2020

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

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	Групп
										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	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	39	1404	17	612	22	792	2		2															
II	25	900	17	612	8	288	1		1	2		2	13		13						11	52		
III	33	1188	17	612	16	576	2		2				7		7						11	52		
IV	23	828	16	576	7	252	2	1	1				6		6	4		4			10	52		
Всего	120	4320	67	2412	53	1908	7	1	6	2		2	26		26	4		4	4	2	34	199		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

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	Саност. (с.р. + н.п.)	Консультации	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 1							Семестр 2																	
												всего	в том числе						17 нед							22 нед																	
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Саност.	Консулт.	Обязательная	в том числе					Максим.		Саност.	Консулт.	Обязательная	в том числе				
																													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																											
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	1	11					2106	602	100	1404	1042	276	86				54				36						54				36										
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										
БД.02	Литература			2					175	50	8	117	117						76	21	4	51	51						99	29	4	66	66							15			
БД.03	Иностранный язык			2					176	53	6	117		117					77	22	4	51		51					99	29	4	66	66							15			
БД.04	История			2					175	50	8	117	117						77	22	4	51	51						99	31	2	66		66						12			
БД.05	Обществознание			2					176	53	6	117	117						77	22	4	51	51						99	29	4	66	66							14			
БД.06	Астрономия			1					54	16	2	36	36						54	16	2	36	36						99	31	2	66	66							14			
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						4			
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								
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						4		
70.37% 29.63%																																											
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		час							1008			1008	нед	28				час				нед	час									нед				70.37% 29.63%							
Учебная практика		час							72			72	нед	2				час				нед	час									нед											
Концентрированная		час							72			72	нед	2				час				нед	час									нед											
Рассредоточенная		час										нед					час				нед	час									нед												
Производственная (по профилю специальности) практика		час							936			936	нед	26				час				нед	час									нед											
Концентрированная		час							936			936	нед	26				час				нед	час									нед											
Рассредоточенная		час										нед					час				нед	час									нед												
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								
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								
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)																																											
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																											
3																																											
1																																											
9																																											
5184 1296																																											
5184 1296																																											

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					Семестр 3					Семестр 4																				
											Всего	в том числе				17 нед	в том числе	8 нед	в том числе																						
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия				Курс. проект	Индивид. проект (входит в с.р.)	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	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	246	60	612	321	191	100				432	100	44	288	125	67	96			70.37%	29.63%		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	7					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														630	78		
ОГСЭ.02	История			3					64	12	4	48	48						64	12	4	48	48														14	64			
ОГСЭ.03	Иностранный язык			8					196	16	18	162		162					50	16	2	32		32					20		4	16		16			14	64			
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468					324	150	12	162		162					64	30	2	32		32					32	14	2	16		16			12	178	18		
ОГСЭ.05	История культуры			4					60	16	4	40	40																60	16	4	40	40				13	324			
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			14	60	
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	31	
П	Профессиональный цикл	10		25		2			3323	857	236	2230	1102	555	533		40		508	128	40	340	187	85	68				196	36	24	136	52	16	68				2136	1187	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		12					1190	310	82	798	472	236	90				198	48	18	132	89	43					48	10	6	32	16	16					624	566	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3					102	26	8	68	48	20					102	26	8	68	48	20														10	81	21	
ОП.02	Физиология питания			4					48	10	6	32	16	16					48	10	6	32	16	16														10	48		
ОП.08	Охрана труда			3					48	12	4	32	24	8					48	12	4	32	24	8					48	10	6	32	16	16				10	48		
ОП.13	Техническое оснащение и организация рабочего места			3					48	10	6	32	17	15					48	10	6	32	17	15														10	48		
ПМ	Профессиональные модули	8		13		2			2133	547	154	1432	630	319	443		40		310	80	22	208	98	42	58				148	26	18	104	36		68				48		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	1		3					458	106	40	312	134	42	136				310	80	22	208	98	42	68				148	26	18	104	36		68				1512	621	
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				234	224	
МДК.07.02	Товароведение продовольственных товаров			3					72	16	8	48	38	10					72	16	8	48	38	10														10	216	170	
УП.07.01	Учебная практика			4		РП		час	72			72	нед						час				нед						час			72	нед	2					10	18	54
ПП.07.01	Производственная практика			4		РП		час	468			468	нед						час				нед						час			468	нед	13					10	72	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4																											час			468	нед	13					468		
	Всего часов с учетом практик								998			852																										10			
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед						час				нед						час			540	нед								
	Учебная практика							час	72			72	нед						час				нед						час			72	нед								
	Концентрированная							час	72			72	нед						час				нед						час			72	нед								
	Распредоточенная							час					нед						час				нед						час			72	нед								
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	936			936	нед						час				нед						час			468	нед								
	Концентрированная							час	936			936	нед						час				нед						час			468	нед								
	Распредоточенная							час					нед						час				нед						час			468	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			6080	1760		4320	2385	1216	679		40		858	246		612	321	191	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			6480	1760	400	4320	2385	1216	679		40		918	246	60	612	321	191	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)																																								
	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 3																ЦК	Максимальная учебная нагрузка						
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Семестр 5						Семестр 6																	
												Всего	в том числе					Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	17 нед					Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	16 нед										
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					Индивид. проект (входит в с.р.)	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	256	50	612	296	212	84		20		864	242	46	576	281	187	108				70.37%	29.63%		
ОГСЗ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	7					708	206	42	460	126	334				108	32	4	72							102	32	6	64		64				3078	1296			
ОГСЗ.03	Иностранный язык			8					196	16	18	162		162				38		2	36												64				630	78			
ОГСЗ.04	Физическая культура		357	468					324	150	12	162		162				70	32	2	36							36		4	32		32				12	178	18		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2					343	95	22	226	115	51	60			51	13	4	34	34							66	32	2	32		32				13	324		
ЕН.02	Экологические основы природопользования			5					51	13	4	34	34					51	13	4	34	34																312	31		
П	Профессиональный цикл	10		25		2			3323	857	236	2230	1102	555	533	40		759	211	42	506	262	140	84		20		762	210	40	512	281	123	108				4	51		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		12					1190	310	82	798	472	236	90			373	100	20	253	149	74	30				342	93	22	227	118	59	50				2136	1187		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6							66	16	6	44	23	21														66	16	6	44	23	21					624	566		
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				10	51	15	
ОП.05	Метрология и стандартизация			5					76	19	6	51	39	12				76	19	6	51	39	12											34				8	112	30	
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					10	76		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6					98	26	4	68	44	24				44	8	2	34	20	14					54	18	2	34	24	10					9	51	137	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности			5					72	21	4	47	27	20				72	21	4	47	27	20					54	18	2	34	24	10					4	98		
ОП.11	Документальное обеспечение управления			5					51	13	4	34	24	10				51	13	4	34	24	10															14		72	
ОП.14	Организация обслуживания	6							98	26	6	66	38	12	16														98	26	6	66	38	12	16				9		51
ПМ	Профессиональные модули	8		13		2			2133	547	154	1432	630	319	443	40		386	111	22	253	113	66	54		20		420	117	18	285	163	64	58				10		98	
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															1512	621	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								153	39	12	102	48	30	24			153	39	12	102	48	30	24															142	11	
ПП.01.01	Производственная практика			6		РП		час	72			72	нед		2			час			нед							час			72	нед	2					10	142	11	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6																			нед						час			72	нед	2					10	72			
	Всего часов с учетом практик								225			174																										10			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		1					265	76	12	177	79	38	60			131	44	4	83	39	14	30				134	32	8	94	40	24	30				265			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции								265	76	12	177	79	38	60			131	44	4	83	39	14	30				134	32	8	94	40	24	30				10	265		
ПП.02.01	Производственная практика			6		РП		час	72			72	нед		2			час			нед							134	32	8	94	40	24	30				10	265		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6																			нед						час			72	нед	2					10	72			
	Всего часов с учетом практик								337			249																										10			
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							
ПП.03.01	Производственная практика			6		РП		час	72			72	нед		2			час			нед							204	62	6	136	100	8	28				10	368		
	Всего часов с учетом практик								440			318									нед						час			72	нед	2					10	72			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		2		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					10	82		
МДК.06.02	Организация производства в организациях ОП			5					102	28	6	68	26	22		20		102	28	6	68	26	22		20												10	82			
ПП.06.01	Производственная практика			6		РП		час	36			36	нед		1			час			нед																10		102		
	Всего часов с учетом практик								332			234									нед						час			36	нед	1					10	36			
	учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед		28			час			нед						час			252	нед		7								

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.п.)	Консультации	Обязательная					Семестр 5								Семестр 6														
												Всего	в том числе				Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	17 нед				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	16 нед									
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия						Курс. проектир.	в том числе	Лекции, уроки	Пр. занятия					Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект						
	Учебная практика						час	72				72	нед	2				час				нед				час				нед									
	Концентрированная						час	72				72	нед	2				час				нед				час				нед									
	Рассредоточенная						час					нед						час				нед				час				нед									
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	936				936	нед	26				час				нед				час				252	нед	7							
	Концентрированная						час	936				936	нед	26				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										50								46									
	в т.ч. в период обучения по циклам											300										50								46									
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	14	4	45		2			6080	1760		4320	2385	1216	679		40		868	256		612	296	212	84		20		818	242		576	281	187	108				
	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	296	212	84		20		864	242	46	576	281	187	108				
	Экзамены (без учета физ. культуры)																													4									
	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)																																						
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																					1																	

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 в том числе						Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
											Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Семестр 7			Семестр 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
																		16 нед						7 нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
																		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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																								54	36	54	36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.08 Охрана труда	▼	☒	☒
				[3]	ОП.13 Техническое оснащение и организация рабочего места	▼	☒	
2	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	8	[8]	ПМ.08 Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни	▼	☒	☒
				[8]	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	▼	☒	

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					ОК 8	ОК 9			
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
МДК.07.02	Товароведение продовольственных товаров	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
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
ПП.07.01	Производственная 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
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											
ПП.08	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 ПК 8.4	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
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах	ОК 1 ПК 8.8	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
ПП.08.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 8.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5 ПК 8.8	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
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				
	Подготовка выпускной квалификационной работы	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				
	Защита выпускной квалификационной работы	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				
	Подготовка к государственным экзаменам												
	Проведение государственных экзаменов												

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	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.	
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)										
ПП.07.01	Производственная практика (ПМ.07)	4	13	468		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.	
ПП.01.01	Производственная практика (ПМ.01)	6	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.	
ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	6	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.	
ПП.03.01	Производственная практика (ПМ.03)	6	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.	
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	6	1	36		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.	
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	8	3	108		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.	
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	8	1	36		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.	
ПП.08.01	Производственная практика (ПМ.08)	8	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)										

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов				ЦК
Выпускная квалификационная работа					
Руководство	☒ на студ.	12	☐ на подгр.		
Рецензирование	☒ на студ.		☐ на подгр.		
Нормоконтроль	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
Консультации по					
Охрана труда	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
—	☒ на студ.		☐ на подгр.		
—	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
Председатель ГАК	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
Члены ГАК					
1	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
2	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
3	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
4	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
5	☒ на студ.		☐ на подгр.		
6	☒ на студ.		☐ на подгр.		
7	☒ на студ.		☐ на подгр.		
8	☒ на студ.		☐ на подгр.		
9	☒ на студ.		☐ на подгр.		
10	☒ на студ.		☐ на подгр.		
Государственный экзамен					
Председатель ГАК	☒ на студ.		☐ на подгр.		
Члены ГАК					
1	☒ на студ.		☐ на подгр.		
2	☒ на студ.		☐ на подгр.		
3	☒ на студ.		☐ на подгр.		
4	☒ на студ.		☐ на подгр.		
5	☒ на студ.		☐ на подгр.		
6	☒ на студ.		☐ на подгр.		
7	☒ на студ.		☐ на подгр.		
8	☒ на студ.		☐ на подгр.		
9	☒ на студ.		☐ на подгр.		
10	☒ на студ.		☐ на подгр.		

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	Учебный кулинарный цех
4	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 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 объёме 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. Все дисциплины (кроме Астрономии и Экологии) осваиваются в течение 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

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

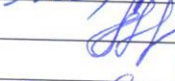
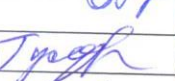
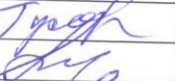
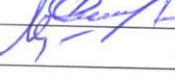
ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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 института, со служебными записками от председателей ПЦК.

1.5. Оценка качества освоения ППССЗ

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, экзамен квалификационный, 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 № 7		Е.В. Кудрявцева
ЦК № 8		Е.Т. Малькова
ЦК № 9		А.В. Щербак
ЦК № 10		Н.А. Кухаренкова
ЦК № 12		М.Н. Гусарова
ЦК № 13		Е.Л. Моторина
ЦК № 14		Т.Ю. Цветкова
ЦК № 15		Е.В. Лявданская