



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

[illegible]

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	нед.	нед.							
	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.					
I	39	1404	17	612	22	792	2		2											11	52			
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					10	52			
IV	23	828	16	576	7	252	2	1	1				6		6	4		4	4	2	2	43		
Всего	120	4320	67	2412	53	1908	7	1	6	2		2	26		26	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.+м.п.)	Консультации	Обязательная					Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 1								Семестр 2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
												в том числе						17 нед								22 нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Курс. проектир.	Обязательная	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.		Индивид. проект	Максим.	Самост.	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															

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	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 3							Семестр 4														
												Всего	в том числе						Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	17 нед				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	8 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				
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	54		36		54		36																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	34		2		18	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				3	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			8					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		25		2		15	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			4	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														17	81	
ОП.02	Физиология питания			4					48	10	6	32	16	16															48	10	6	32	16	16				17	48	
ОП.08	Охрана труда			3					48	12	4	32	24	8					48	12	4	32	24	8														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		13		2		11	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		3					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	□	час	72			72	нед		2				час				нед						час			72	нед	2					17	72
ПП.07.01	Производственная практика			4		РП	□	час	468			468	нед		13				час				нед						час			468	нед	13					17	468
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	72			72	нед		2			час				нед						час			72	нед		2					
	Концентрированная								час	72			72	нед		2			час				нед						час			72	нед		2					
	Рассредоточенная								час				нед					час				нед							час				нед							
	Производственная (по профилю специальности) практика								час	936			936	нед		26			час				нед						час			468	нед		13					
	Концентрированная								час	936			936	нед		26			час				нед						час			468	нед		13					
	Рассредоточенная								час				нед					час				нед							час				нед							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											100																												
	в т.ч. в период обучения по циклам											100																												
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП											300											60									44								
	в т.ч. в период обучения по циклам											300											60									44								
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	14	4	45		2		18	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		18	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)																																							

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					17 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									
																							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.	Индивид. проект
																			ЦК		Обяз. часть	Вар. часть																				
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						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 5							Семестр 6																
												Всего	в том числе						Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Индивид. проект							
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Курс. проектир.											
																																				17 нед	16 нед				16 нед	
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														54		36		54		36																						
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	34		2		11	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%		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	7			2	708	206	42	460	126	334					108	32	4	72		72					102	32	6	64		64					3078	1296			
ОГСЭ.03	Иностранный язык			8				196	16	18	162		162					38		2	36		36					36		4	32		32					13	178	18		
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468				324	150	12	162		162					70	32	2	36		36					66	32	2	32		32					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		25		2		9	3323	857	236	2230	1102	555	533		40		759	211	42	506	262	140	84		20		762	210	40	512	281	123	108				2136	1187		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		12			4	1190	310	82	798	472	236	90				373	100	20	253	149	74	30				342	93	22	227	118	59	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	51	137	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6				98	26	4	68	44	24					44	8	2	34	20	14					54	18	2	34	24	10						4	98		
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности			5				72	21	4	47	27	20					72	21	4	47	27	20																15		72	
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		13		2		5	2133	547	154	1432	630	319	443		40		386	111	22	253	113	66	54		20		420	117	18	285	163	64	58					1512	621	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		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						5	153	39	12	102	48	30	24				153	39	12	102	48	30	24															17	142	11	
ПП.01.01	Производственная практика			6		РП	□	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			2	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						6	265	76	12	177	79	38	60				131	44	4	83	39	14	30				134	32	8	94	40	24	30						17	265	
ПП.02.01	Производственная практика			6		РП	□	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	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	□	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		2		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						6	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	
ПП.06.01	Производственная практика			6		РП	□	час	36			36	нед	1				час						нед					час					36	нед	1				17	36	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 3																Максимальная учебная нагрузка		ЦК						
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Саност.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Всего	Индивиду. проект (входит в с.р.)	Семестр 5								Семестр 6															
												в том числе								17 нед								16 нед															
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Максим.			Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Саност.		Консульт.	Обязательная	в том числе			
																							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Курс. проектир.	Индивиду. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия						Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивиду. проект
	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	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																															
	в т.ч. в период обучения по циклам											300																															
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	14	4	45		2		11	6080	1760		4320	2385	1216	679		40		868	256		612	296	212	84		20		818	242		576	281	187	108			5184	1296				
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	14	4	45		2		11	6480	1760	400	4320	2385	1216	679		40		918	256	50	612	296	212	84		20		864	242	46	576	281	187	108			5184	1296				
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																										
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																										
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		4																								
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																		6																								
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		1																								
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																										

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						Индивиду. проект (входит в с.р.)	Семестр 7									Семестр 8																			
												Всего	в том числе						Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивиду. проект										
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					Индивиду. проект															
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		54			36			54			36																				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	34	2		18	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	7			3	708	206	42	460	126	334					98	30	4	64			64				46	12	6	28		28												3078	1296	
ОГСЭ.03	Иностранный язык			8				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		25	2		15	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			4	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	51	137		
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		13	2		11	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		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							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							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																																													

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				
																		Курс 4																					
		Семестр 7								Семестр 8																													
		16 нед								7 нед																													
		Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект																		
Лекции, уроки	Пр. занятия					Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр. занятия						Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.																					
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час	1008				1008	нед	28					час				нед						час				216	нед	6									
	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				216	нед	6									
	Концентрированная	час	936				936	нед	26					час				нед						час				216	нед	6									
	Рассредоточенная	час						нед						час				нед						час				нед											
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)			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		18	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		18	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										
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
		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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 7.16	ПК 7.17										
ПМ.08	Организация приготовления и приготовление 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	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	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	▼	□	

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		<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.07.01	Производственная практика (ПМ.07)	4	13	468		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
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 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 экзамена.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

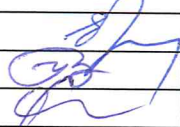
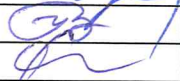




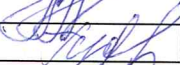

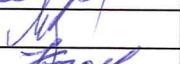




ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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