Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Утверждаю
Директор
Р.А. Байбиков

30.03.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПб ПУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2019

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	::	=	=									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	::	=	=	=	=	=	=	=	=
II																		=	=																		8	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
III																	::	=	=								8	8	8	8	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III 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
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	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.		
I	24	864	16	576	8	288	2	1	1	15		15									11	52		
II	34	1224	17	612	17	612	1		1				7		7						10	52		
III	23	828	16	576	7	252	2	1	1				6		6	4		4	4	2	2	43		
Всего	**81**	**2916**	**49**	**1764**	**32**	**1152**	**5**	**2**	**3**	**15**		**15**	**13**		**13**	**4**		**4**	**4**	**2**	**23**	**147**		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1, Семестр 1 (16 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 2 (8 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
	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	1076	457		40		864	232	56	576	293	251	32				432	100	44	288	125	135	28					70.37%	29.63%
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	8					708	206	42	460	126	334					242	70	12	160	86	74					112	30	10	72	40	32						3078	1296
ОГСЭ.01	Основы философии			1					64	12	4	48	38	10					64	12	4	48	38	10																630	78
ОГСЭ.02	История			1					64	12	4	48	48						64	12	4	48	48																14	64	
ОГСЭ.03	Иностранный язык			26					196	16	18	162		162					50	16	2	32		32					20		4	16		16					14	64	
ОГСЭ.04	Физическая культура		135	246					324	150	12	162		162					64	30	2	32		32					32	14	2	16		16					12	178	18
ОГСЭ.05	История культуры			2					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			2					76	20	8	48	14	34					48	12	4	32	8	24					28	8	4	16	6	10						312	31
ЕН.03	Химия	2							216	62	10	144	67	17	60				120	36	4	80	40	8	32				96	26	6	64	27	9	28				7	76	
П	Профессиональный цикл	10		24		2			3323	857	236	2230	1102	691	397		40		454	114	36	304	159	145					196	36	24	136	52	84					4	185	31
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		12					1190	310	82	798	472	236	90				144	34	14	96	61	35					48	10	6	32	16	16						2136	1187
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1							96	24	8	64	44	20					96	24	8	64	44	20																624	566
ОП.02	Физиология питания			2					48	10	6	32	16	16															48	10	6	32	16	16					10	81	15
ОП.13	Техническое оснащение и организация рабочего места			1					48	10	6	32	17	15					48	10	6	32	17	15															10	48	
ПМ	Профессиональные модули	8		12		2			2133	547	154	1432	630	455	307		40		310	80	22	208	98	110					148	26	18	104	36	68					10		48
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	1		2					458	106	40	312	134	178					310	80	22	208	98	110					148	26	18	104	36	68						1512	621
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции								386	90	32	264	96	168					238	64	14	160	60	100					148	26	18	104	36	68						234	224
МДК.07.02	Товароведение продовольственных товаров			1					72	16	8	48	38	10					72	16	8	48	38	10															10	216	170
УП.07.01	Учебная практика			2		РП		час	540			540	нед	15					час				нед						час			540	нед	15					10	18	54
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																					10	540	
	Всего часов с учетом практик								998			852																											10		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед	28					час				нед						час			540	нед	15							
	Учебная практика							час	540			540	нед	15					час				нед						час			540	нед	15							
	Концентрированная							час	540			540	нед	15					час				нед						час			540	нед	15							
	Рассредоточенная							час					нед						час				нед						час				нед								
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	468			468	нед	13					час				нед						час				нед								
	Концентрированная							час	468			468	нед	13					час				нед						час				нед								
	Рассредоточенная							час					нед						час				нед						час				нед								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																								
	в т.ч. в период обучения по циклам																																								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								300										56										44												
	в т.ч. в период обучения по циклам								300										56										44												
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	11	3	34		2			4074	1158		2916	1343	1076	457		40		808	232		576	293	251	32				388	100		288	125	135	28					3078	1296
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	11	3	34		2			4374	1158	300	2916	1343	1076	457		40		864	232	56	576	293	251	32				432	100	44	288	125	135	28					3078	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)																		1										2												
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																								
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		4										5												
	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: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 2, Семестр 3, 17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 4, 17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
	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	1076	457		40		918	254	52	612	305	203	84		20		918	258	48	612	300	204	108					70.37%	29.63%
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	8					708	206	42	460	126	334					104	32	4	68		68					106	32	6	68		68						3078	1296
ОГСЭ.03	Иностранный язык			26					196	16	18	162		162					36		2	34		34					38		4	34		34					12	630	78
ОГСЭ.04	Физическая культура		135	246					324	150	12	162		162					68	32	2	34		34					68	32	2	34		34					13	178	18
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2					343	95	22	226	115	51	60				51	13	4	34	34																	324	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			3					51	13	4	34	34						51	13	4	34	34																	312	31
П	Профессиональный цикл	10		24		2			3323	857	236	2230	1102	691	397		40		763	209	44	510	271	135	84		20		812	226	42	544	300	136	108				4	51	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		12					1190	310	82	798	472	236	90				381	104	22	255	157	68	30				388	103	24	261	138	73	50					2136	1187
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4					66	16	6	44	23	21															66	16	6	44	23	21					10	624	566
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4					142	41	6	95	31		64				76	23	2	51	21		30				66	18	4	44	10		34				8	51	15
ОП.05	Метрология и стандартизация			3					76	19	6	51	39	12					76	19	6	51	39	12															10	112	30
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			5					188	50	12	126	63	63					54	16	2	36	18	18					58	15	4	39	23	16					9	76	
ОП.08	Охрана труда			3					48	12	4	32	24	8					48	12	4	32	24	8															10	49	139
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4					100	28	4	68	44	24															100	28	4	68	44	24					4	48	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности			3					76	21	4	51	31	20					76	21	4	51	31	20															14	100	
ОП.11	Документальное обеспечение управления			3					51	13	4	34	24	10					51	13	4	34	24	10															9		76
ОП.14	Организация обслуживания	4							98	26	6	66	38	12	16														98	26	6	66	38	12	16				10		51
ПМ	Профессиональные модули	8		12		2			2133	547	154	1432	630	455	307		40		382	105	22	255	114	67	54		20		424	123	18	283	162	63	58						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			4		РП		час	72			72	нед		2				час				нед						час			72	нед	2					10	142	11
ПМ.01.ЭК	Экзамен	4																																					10	72	
	Всего часов с учетом практик								225			174																														
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		1					265	76	12	177	79	38	60				127	38	4	85	40	15	30				138	38	8	92	39	23	30					265	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции								265	76	12	177	79	38	60				127	38	4	85	40	15	30				138	38	8	92	39	23	30				10	265	
ПП.02.01	Производственная практика			4		РП		час	72			72	нед		2				час				нед						час			72	нед	2					10	72	
ПМ.02.ЭК	Экзамен	4																																					10		
	Всего часов с учетом практик								337			249																														
ПМ.03	Оргнизация 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			5		5			368	106	16	246	108	22	96		20												204	62	6	136	100	8	28				10	368	
ПП.03.01	Производственная практика			4		РП		час	72			72	нед		2				час				нед						час			72	нед	2					10	72	
	Всего часов с учетом практик								440			318																														
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		1		1			296	78	20	198	80	98			20		102	28	6	68	26	22			20		82	23	4	55	23	32					82	214
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации								82	23	4	55	23	32															82	23	4	55	23	32					10	82	
МДК.06.02	Организация производства в организациях ОП					3			102	28	6	68	26	22			20		102	28	6	68	26	22			20												10		102
ПП.06.01	Производственная практика			4		РП		час	36			36	нед		1				час				нед						час			36	нед	1					10	36	
	Всего часов с учетом практик								332			234																														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед		28				час				нед						час			252	нед	7							

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 2, Семестр 3, 17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 4, 17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
	Учебная практика																																								
	Концентрированная							час	540			540	нед	15					час				нед						час				нед									
	Рассредоточенная							час	540			540	нед	15					час				нед						час				нед									
	Производственная (по профилю специальности) практика							час					нед						час				нед						час				нед									
	Концентрированная							час	468			468	нед	13					час				нед						час				нед									
	Рассредоточенная							час	468			468	нед	13					час				нед						час			252	нед	7								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							час					нед						час				нед						час			252	нед	7								
	в т.ч. в период обучения по циклам																																								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																								
	в т.ч. в период обучения по циклам								300										52										48												
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	11	3	34		2			300										52										48												
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	11	3	34		2			4074	1158		2916	1343	1076	457		40		866	254		612	305	203	84		20		870	258		612	300	204	108				3078	1296
									4374	1158	300	2916	1343	1076	457		40		918	254	52	612	305	203	84		20		918	258	48	612	300	204	108				3078	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																								
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																								
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																												2												
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																		4																						
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																												6												
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																		1																						

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Распределение по курсам и семестрам, Курс 3, Семестр 5, 16 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 6, 7 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
	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	1076	457		40		864	234	54	576	205	216	135		20		378	80	46	252	115	67	70					70.37%	29.63%
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	8					708	206	42	460	126	334					98	30	4	64		64					46	12	6	28		28						3078	1296
ОГСЭ.03	Иностранный язык			26					196	16	18	162		162					34		2	32		32					18		4	14		14					12	630	78
ОГСЭ.04	Физическая культура		135	246					324	150	12	162		162					64	30	2	32		32					28	12	2	14		14					13	178	18
П	Профессиональный цикл	10		24		2			3323	857	236	2230	1102	691	397		40		766	204	50	512	205	152	135		20		332	68	40	224	115	39	70					2136	1187
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		12					1190	310	82	798	472	236	90				76	19	6	51	22	29					153	40	10	103	78	15	10					624	566
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6					75	20	4	51	41	10															75	20	4	51	41	10					14	59	16
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			5					188	50	12	126	63	63					76	19	6	51	22	29															9	49	139
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг			6					78	20	6	52	37	5	10														78	20	6	52	37	5	10				10		78
ПМ	Профессиональные модули	8		12		2			2133	547	154	1432	630	455	307		40		690	185	44	461	183	123	135		20		179	28	30	121	37	24	60					1512	621
ПМ.03	Оргнизация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		2		1			368	106	16	246	108	22	96		20		164	44	10	110	8	14	68		20													368	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			5		5			368	106	16	246	108	22	96		20		164	44	10	110	8	14	68		20												10	368	
ПМ.03.ЭК	Экзамен	5																																							
	Всего часов с учетом практик								440			318																											10		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		1					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				10	265	
ПП.04.01	Производственная практика			6		РП		час	108			108	нед	3					час			нед							час			108	нед	3					10	108	
ПМ.04.ЭК	Экзамен	6																																							
	Всего часов с учетом практик								373			285																											10		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		1					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				10	156	
ПП.05.01	Производственная практика			6		РП		час	36			36	нед	1					час			нед							час			36	нед	1					10	36	
ПМ.05.ЭК	Экзамен	6																																							
	Всего часов с учетом практик								192			140																											10		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		1		1			296	78	20	198	80	98			20		112	27	10	75	31	44															82	214
МДК.06.03	Экономика и бухгалтерский учет структурного подразделения								112	27	10	75	31	44					112	27	10	75	31	44															10		112
ПМ.06.ЭК	Экзамен	5																																							
	Всего часов с учетом практик								332			234																											10		
ПМ.08	Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни	1		2					172	38	18	116	54	13	49				96	24	8	64	34	5	25				76	14	10	52	20	8	24					172	
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни			5					96	24	8	64	34	5	25				96	24	8	64	34	5	25														10		96
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах								76	14	10	52	20	8	24														76	14	10	52	20	8	24				10		76
ПП.08.01	Производственная практика			6		РП		час	72			72	нед	2					час			нед							час			72	нед	2					10	72	
ПМ.08.ЭК	Экзамен	6																																							
	Всего часов с учетом практик								244			188																											10		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед	28					час				нед						час			216	нед	6							
	Учебная практика							час	540			540	нед	15					час				нед						час				нед								
	Концентрированная							час	540			540	нед	15					час				нед						час				нед								

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Распределение по курсам и семестрам: Курс 3, Семестр 5, 16 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 6, 7 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
	Рассредоточенная							час					нед						час				нед						час				нед									
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	468			468	нед	13					час				нед						час				нед									
	Концентрированная							час	468			468	нед	13					час				нед						час			216	нед	6								
	Рассредоточенная							час					нед						час				нед						час			216	нед	6								
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6		РП	☐	час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед									
	Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед	6					час				нед						час			144	нед	4					10	144	
	Подготовка выпускной квалификационной работы							час	144			144	нед	4					час				нед						час			216	нед	6								
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед	2					час				нед						час			144	нед	4					10	144	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																72	нед	2				10	72	
	в т.ч. в период обучения по циклам																																								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																								
	в т.ч. в период обучения по циклам								300										54										46												
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	11	3	34		2			300										54										46												
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	11	3	34		2			4074	1158		2916	1343	1076	457		40		810	234		576	205	216	135		20		332	80		252	115	67	70					3078	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)								4374	1158	300	2916	1343	1076	457		40		864	234	54	576	205	216	135		20		378	80	46	252	115	67	70					3078	1296
	Зачеты (без учета физ. культуры)																		2										2												
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																								
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																		3										7												
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																								
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																		1																						

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
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**						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
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											
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	**Оргнизация 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**	**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**

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПМ.04	**Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**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
МДК.06.02	Организация производства в организациях ОП	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.2	ПК 6.4	ПК 6.6
МДК.06.03	Экономика и бухгалтерский учет структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.5	ПК 6.7	
ПП.06.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7								
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии повар**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**
		ПК 7.4	**ПК 7.5**	**ПК 7.6**	**ПК 7.7**	**ПК 7.8**	**ПК 7.9**	**ПК 7.10**	**ПК 7.11**	**ПК 7.12**	**ПК 7.13**	**ПК 7.14**	**ПК 7.15**
		ПК 7.16	**ПК 7.17**										
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	
МДК.07.02	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17		
УП.07.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15
		ПК 7.16	ПК 7.17										
ПМ.08	**Организация приготовления и 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 6.6**	**ПК 6.7**	**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**		
		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**

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
	Государственная итоговая аттестация	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**	**ПК 6.6**	**ПК 6.7**	**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 6.6	ПК 6.7	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 6.6	ПК 6.7	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.	Недель		Часов	Подгрупп	Руководство, час.					Форма аттестации	Норма на контроль, час.					ЦК
УП	Учебная практика																	
УП.07.01	Учебная практика (ПМ.07)	2	15		540		☐	на студ.		☑	на подгр.	ДифЗач	☑	на студ.		☐	на подгр.	
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)																	
ПП.01.01	Производственная практика (ПМ.01)	4	2		72		☐	на студ.		☑	на подгр.	ДифЗач	☑	на студ.		☐	на подгр.	
ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	4	2		72		☐	на студ.		☑	на подгр.	ДифЗач	☑	на студ.		☐	на подгр.	
ПП.03.01	Производственная практика (ПМ.03)	4	2		72		☐	на студ.		☑	на подгр.	ДифЗач	☑	на студ.		☐	на подгр.	
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	4	1		36		☐	на студ.		☑	на подгр.	ДифЗач	☑	на студ.		☐	на подгр.	
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	6	3		108		☐	на студ.		☑	на подгр.	ДифЗач	☑	на студ.		☐	на подгр.	
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	6	1		36		☐	на студ.		☑	на подгр.	ДифЗач	☑	на студ.		☐	на подгр.	
ПП.08.01	Производственная практика (ПМ.08)	6	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	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	Актовый 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 1час 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, отведённого 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. Формирование вариативной части ППССЗ

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.

1.4. Оценка качества освоения ППССЗ

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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