

Утверждаю

Директор

Р.А. Байбиков

30.03.2022



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПбПУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

код

Технология продукции общественного питания

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 5м

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	0			=	=	*	*	*	*	*	*	*	*																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
II									::	::								=	=										::	::																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									

- Обозначения:
- Самостоятельное изучение

::

 Лабораторно-экзаменационная сессия

=

 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	Самостоятельное изучение	Лабораторно- экзаменационная сессия		Максимальная учебная нагрузка	Практики			ГИА		Каникулы	Всего	Студентов
					Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение			
I	нед. 24	нед. 4	ауд.,ч. 160	час. 1284	нед. 15	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
II	35	4	160	1211		4				9	52	
III	30	4	160	1429		9				9	52	
IV	10	2	80	450						9	52	
Всего	99	14	560	4374	15	13	4 4	4 4	2 2	27	178	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам											ЦК	Максимальная учебная нагрузка				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс 1								Индивид. проект		
												Всего	в том числе									в том числе										
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			45.86	6.67												
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		11	3	38		2		19		4374	3814	560	269	146	105		40		1284	1124	160	82	58	20					70.37%	29.63%		
																													3078	1296		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	5				4		708	660	48	28	20					218	188	30	22	8						630	78		
ОГСЭ.01	Основы философии			1				1		64	56	8	8						64	56	8	8						15	64			
ОГСЭ.02	История			1				1		64	56	8	8						64	56	8	8						15	64			
ОГСЭ.03	Иностранный язык			4				2		196	180	16		16					19	15	4		4					13	178	18		
ОГСЭ.04	Физическая культура		1-3	4						324	316	8	8						11	9	2	2						14	324			
ОГСЭ.05	История культуры			1				1		60	52	8	4	4					60	52	8	4	4					15		60		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2				2		343	317	26	16	6	4				292	272	20	10	6	4					312	31		
ЕН.01	Математика			1				1		76	70	6	2	4					76	70	6	2	4					7	76			
ЕН.03	Химия	1						1		216	202	14	8	2	4				216	202	14	8	2	4				4	185	31		
П	Профессиональный цикл	10		31		2		13		3323	2837	486	225	120	101		40		774	664	110	50	44	16					2136	1187		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3		11				9		1190	1056	134	72	54	8				624	558	66	28	38						624	566		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1						1		96	86	10	4	6					96	86	10	4	6					17	81	15		
ОП.02	Физиология питания	1								48	42	6	4	2					48	42	6	4	2					17	48			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			1				1		66	58	8	2	6					66	58	8	2	6					17	51	15		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			1				1		142	128	14	2	12					142	128	14	2	12					5	112	30		
ОП.05	Метрология и стандартизация			1						76	70	6	2	4					76	70	6	2	4					17	76			
ОП.08	Охрана труда			1						48	44	4	4						48	44	4	4						17	48			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			1						100	90	10	6	4					100	90	10	6	4					4	100			
ОП.13	Техническое оснащение и организация рабочего места			1				1		48	40	8	4	4					48	40	8	4	4					17		48		
ПМ	Профессиональные модули	7		20		2		4		2133	1781	352	153	66	93		40		150	106	44	22	6	16					1512	621		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	1		3				1		458	406	52	26	10	16				150	106	44	22	6	16					234	224		
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции			2						386	344	42	22	4	16				78	44	34	18		16				17	216	170		
МДК.07.02	Товароведение продовольственных товаров			1				1		72	62	10	4	6					72	62	10	4	6					17	18	54		
УП.07.01	Учебная практика			1			РП	□	час	540		540	нед		15				час	540	нед	15						17	540			
	Всего часов с учетом практик									998		592																				
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1008		1008	нед		28				час		540	нед		15								
	Учебная практика								час	540		540	нед		15				час		540	нед		15								
	Концентрированная								час	540		540	нед		15				час		540	нед		15								
	Рассредоточенная								час				нед						час			нед										
	Производственная (по профилю специальности) практика								час	468		468	нед		13				час			нед										
	Концентрированная								час	468		468	нед		13				час			нед										
	Рассредоточенная								час				нед						час			нед										
Консультации на каждого обучающегося в учебном году																																
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		11	3	38		2		19		4374	3814	560	269	146	105		40		1284	1124	160	82	58	20					3078	1296		
Экзамены (без учета физ. культуры)																									3							
Зачеты (без учета физ. культуры)																																
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																									10							
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																



Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам									Максимальная учебная нагрузка		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная					Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1										
												Всего	в том числе					Максим.	Саност.	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.
																			цк	Обяз. часть	Вар. часть							
										<b>10</b>																		



ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам												ЦК	Максимальная учебная нагрузка				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Саност.(с.р.+и.п.)	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Саност.	Обязательная	в том числе						Индивид. проект								
												Всего	в том числе									Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки		Пр. занятия	Лаб. занятия		Семинар. занятия	Курс. проектир.			
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.																			
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	31.05	4.57																		
пп	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	38		2		19		4374	3814	560	269	146	105		40		1211	1051	160	81	37	22		20				70.37%	29.63%					
																														3078	1296					
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	5				4		708	660	48	28	20					182	174	8	2	6							630	78					
ОГСЭ.03	Иностранный язык			4				2		196	180	16		16					66	60	6		6						13	178	18					
ОГСЭ.04	Физическая культура		1-3	4						324	316	8	8						116	114	2	2							14	324						
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2				2		343	317	26	16	6	4				51	45	6	6								312	31					
ЕН.02	Экологические основы природопользования			2						51	45	6	6						51	45	6	6							4	51						
П	Профессиональный цикл	10		31		2		13		3323	2837	486	225	120	101		40		978	832	146	73	31	22		20				2136	1187					
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3		11				9		1190	1056	134	72	54	8				150	126	24	16	8							624	566					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			3				2		188	166	22	14	8					99	83	16	12	4						12	49	139					
ОП.11	Документальное обеспечение управления			2						51	43	8	4	4					51	43	8	4	4						17		51					
ПМ	Профессиональные модули	7		20		2		4		2133	1781	352	153	66	93		40		828	706	122	57	23	22		20				1512	621					
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			2				1		153	120	33	18	5	10				153	120	33	18	5	10						142	11					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			2				2		153	120	33	18	5	10				153	120	33	18	5	10					17	142	11					
ПП.01.01	Производственная практика			2			РП	□	час	72		72	нед	2					час		72	нед	2					17	72							
Всего часов с учетом практик										225		105																								
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		2				1		265	228	37	17	8	12				265	228	37	17	8	12						265						
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			2				2		265	228	37	17	8	12				265	228	37	17	8	12					17	265						
ПП.02.01	Производственная практика			2			РП	□	час	72		72	нед	2					час		72	нед	2					17	72							
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	2																										17								
Всего часов с учетом практик										337		109																								
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		3		1				296	226	70	32	18			20		102	58	44	18	6			20				82	214					
МДК.06.02	Организация производства в организациях ОП			2		2				102	58	44	18	6			20		102	58	44	18	6			20		17			102					
Всего часов с учетом практик										332		106																								
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	1		3				1		458	406	52	26	10	16				308	300	8	4	4							234	224					
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции			2						386	344	42	22	4	16				308	300	8	4	4						17	216	170					
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	2																										17								
Всего часов с учетом практик										998		592																								
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики										час	1008		1008	нед	28					час		144	нед	4												
Учебная практика										час	540		540	нед	15					час			нед													
Концентрированная										час	540		540	нед	15					час			нед													
Рассредоточенная										час				нед						час			нед													
Производственная (по профилю специальности) практика										час	468		468	нед	13					час		144	нед	4												
Концентрированная										час	468		468	нед	13					час		144	нед	4												
Рассредоточенная										час				нед						час			нед													
Консультации на каждого обучающегося в учебном году																																				

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам											ЦК	Максимальная учебная нагрузка		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная					Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс 2									
												в том числе									в том числе									
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Индивид. проект		
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	11	3	38		2		19		4374	3814	560	269	146	105		40		1211	1051	160	81	37	22		20			3078	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)																					2								
	Зачеты (без учета физ. культуры)																													
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																					8								
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																													
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																													
	Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																					1								
	Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																													
																						4								



Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам										ЦК	Максимальная учебная нагрузка				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Областная	Курс 3												
												Всего	в том числе									Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	в том числе							
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.										Лекции, уроки	Пр. занятия				Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		42.03		5.33														
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	38		2		19		4374	3814	560	269	146	105		40		1429	1269	160	72	33	35		20		70.37%	29.63%					
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	5				4		708	660	48	28	20					178	174	4	2	2					3078	1296					
ОГСЭ.03	Иностранный язык			4				2		196	180	16		16					62	60	2		2					630	78					
ОГСЭ.04	Физическая культура		1-3	4						324	316	8	8						116	114	2	2						13	178	18				
П	Профессиональный цикл	10		31		2		13		3323	2837	486	225	120	101		40		1251	1095	156	70	31	35		20		14	324					
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3		11				9		1190	1056	134	72	54	8				263	237	26	14	6	6					2136	1187				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			3				2		188	166	22	14	8					89	83	6	2	4					12	49	139				
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности			3				3		76	70	6	4	2					76	70	6	4	2					15		76				
ОП.14	Организация обслуживания	3						3		98	84	14	8		6				98	84	14	8		6				17		98				
ПМ	Профессиональные модули	7		20		2		4		2133	1781	352	153	66	93		40		988	858	130	56	25	29		20			1512	621				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		2		1				368	308	60	20	5	15		20		368	308	60	20	5	15		20			368					
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			3		3				368	308	60	20	5	15		20		368	308	60	20	5	15		20		17	368					
ПП.03.01	Производственная практика			3			РП	<input type="checkbox"/>	час	72		72	нед		2				час	72	нед	2						17	72					
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	3																										17						
	Всего часов с учетом практик									440		132																17						
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		2						265	239	26	10	6	10				208	200	8	4		4					265					
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4						265	239	26	10	6	10				208	200	8	4		4				17	265					
ПП.04.01	Производственная практика			3			РП	<input type="checkbox"/>	час	108		108	нед		3				час	108	нед	3						17	108					
	Всего часов с учетом практик									373		134																						
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		2						156	132	24	10	4	10				156	132	24	10	4	10					156					
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			3						156	132	24	10	4	10				156	132	24	10	4	10				17	156					
ПП.05.01	Производственная практика			3			РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед		1				час	36	нед	1						17	36					
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	3																										17						
	Всего часов с учетом практик									192		60																17						
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		3		1				296	226	70	32	18			20		194	168	26	14	12					82	214					
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации									82	68	14	6	8					82	68	14	6	8					17	82					
МДК.06.03	Экономика и бухгалтерский учет структурного подразделения			3						112	100	12	8	4					112	100	12	8	4					17		112				
ПП.06.01	Производственная практика			3			РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед		1				час	36	нед	1						17	36					
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	3																										17						
	Всего часов с учетом практик									332		106																17						
ПМ.08	Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни	1		3				1		172	122	50	20	10	20				62	50	12	8	4						172					
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни			4				4		96	62	34	18	6	10				62	50	12	8	4					17		96				



Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам										ЦК	Максимальная учебная нагрузка			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс 3											
												в том числе										в том числе											
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект						
ПП.08.01	Производственная практика			3			РП	<input type="checkbox"/>	час	72		72	нед	2						час		72	нед	2							17	72	
Всего часов с учетом практик											244		122																				
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики										час	1008		1008	нед	28						час		324	нед	9								
Учебная практика										час	540		540	нед	15						час			нед									
Концентрированная										час	540		540	нед	15						час			нед									
Рассредоточенная										час				нед							час			нед									
Производственная (по профилю специальности) практика										час	468		468	нед	13						час		324	нед	9								
Концентрированная										час	468		468	нед	13						час		324	нед	9								
Рассредоточенная										час				нед							час			нед									
Консультации на каждого обучающегося в учебном году																																	
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		11	3	38		2		19		4374	3814	560	269	146	105		40		1429	1269	160	72	33	35		20		3078	1296				
Экзамены (без учета физ. культуры)																					4												
Зачеты (без учета физ. культуры)																																	
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																					10												
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																	
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																					1												
Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																																	
Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																					2												

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам										ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Саност. (с.р.+и.п.)	Обязательная						Индивид. проект (входящий в с.р.)	Максим.	Саност.	Обязательная	в том числе						Индивид. проект			
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					
																											Курс 4				
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		37.5	8												
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	38		2		19		4374	3814	560	269	146	105		40		450	370	80	34	18	28						70.37%	29.63%
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	5				4		708	660	48	28	20				130	124	6	2	4							3078	1296	
ОГСЭ.03	Иностранный язык			4				2		196	180	16		16				49	45	4		4							630	78	
ОГСЭ.04	Физическая культура		1-3	4						324	316	8	8					81	79	2	2								13	178	18
П	Профессиональный цикл	10		31		2		13		3323	2837	486	225	120	101		40		320	246	74	32	14	28					14	324	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3		11				9		1190	1056	134	72	54	8			153	135	18	14	2	2						2136	1187	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			4				4		75	69	6	6					75	69	6	6								624	566	
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг			4				4		78	66	12	8	2	2			78	66	12	8	2	2						15	59	16
ПМ	Профессиональные модули	7		20		2		4		2133	1781	352	153	66	93		40		167	111	56	18	12	26					17	78	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		2						265	239	26	10	6	10			57	39	18	6	6	6						1512	621	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4						265	239	26	10	6	10			57	39	18	6	6	6						17	265	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	4																											17		
	Всего часов с учетом практик										373		134																		
ПМ.08	Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни	1		3				1		172	122	50	20	10	20			110	72	38	12	6	20							172	
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни			4				4		96	62	34	18	6	10			34	12	22	10	2	10						17		96
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах			4						76	60	16	2	4	10			76	60	16	2	4	10						17		76
ПМ.08.ЭК	Экзамен по модулю	4																											17		
	Всего часов с учетом практик										244		122																		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1008		1008	нед	28				час			нед										
	Учебная практика								час	540		540	нед	15				час			нед										
	Концентрированная								час	540		540	нед	15				час			нед										
	Рассредоточенная								час				нед					час			нед										
	Производственная (по профилю специальности) практика								час	468		468	нед	13				час			нед										
	Концентрированная								час	468		468	нед	13				час			нед										
	Рассредоточенная								час				нед					час			нед										
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			4				РП	☐	час	144		144	нед	4				час		144	нед	4					17	144		
	Государственная итоговая аттестация								час	216		216	нед	6				час		216	нед	6									
	Подготовка выпускной квалификационной работы								час	144		144	нед	4				час		144	нед	4					17	144			
	Защита выпускной квалификационной работы								час	72		72	нед	2				час		72	нед	2					17	72			
Консультации на каждого обучающегося в учебном году																															
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		11	3	38		2		19		4374	3814	560	269	146	105		40		450	370	80	34	18	28					3078	1296	
Экзамены (без учета физ. культуры)																												2			
Зачеты (без учета физ. культуры)																															
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																															
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																												7			
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																															
Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																															

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам							Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная					Индивиду. проект (входит в с.р.)	Курс 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
												Всего	в том числе					в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе			Индивиду. проект																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
																						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Семинар. занятия	Курс. проектир.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6					ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.05	История культуры	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>
		<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>						
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											
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>
		<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>						
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	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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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											
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>ПК 4.4</b>											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 4.4	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
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	
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	
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>ОК 1</b> <b>ПК 6.4</b>	<b>ОК 2</b> <b>ПК 6.5</b>	<b>ОК 3</b> <b>ПК 6.6</b>	<b>ОК 4</b> <b>ПК 6.7</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	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 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3 ПК 6.6	ОК 4 ПК 6.7						ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии повар</b>	<b>ОК 1</b> <b>ПК 7.4</b> <b>ПК 7.16</b>	<b>ОК 2</b> <b>ПК 7.5</b> <b>ПК 7.17</b>	<b>ОК 3</b> <b>ПК 7.6</b>	<b>ОК 4</b> <b>ПК 7.7</b>	<b>ОК 5</b> <b>ПК 7.8</b>	<b>ОК 6</b> <b>ПК 7.9</b>	<b>ОК 7</b> <b>ПК 7.10</b>	<b>ОК 8</b> <b>ПК 7.11</b>	<b>ОК 9</b> <b>ПК 7.12</b>	<b>ПК 7.1</b> <b>ПК 7.13</b>	<b>ПК 7.2</b> <b>ПК 7.14</b>	<b>ПК 7.3</b> <b>ПК 7.15</b>
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	ОК 1 ПК 7.4	ОК 2 ПК 7.5	ОК 3 ПК 7.6	ОК 4 ПК 7.7	ОК 5 ПК 7.8	ОК 6 ПК 7.9	ОК 7 ПК 7.10	ОК 8 ПК 7.11	ОК 9 ПК 7.12	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
МДК.07.02	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17		
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 7.4 ПК 7.16	ОК 2 ПК 7.5 ПК 7.17	ОК 3 ПК 7.6	ОК 4 ПК 7.7	ОК 5 ПК 7.8	ОК 6 ПК 7.9	ОК 7 ПК 7.10	ОК 8 ПК 7.11	ОК 9 ПК 7.12	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
<b>ПМ.08</b>	<b>Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни</b>	<b>ОК 1</b> <b>ПК 8.4</b>	<b>ОК 2</b> <b>ПК 8.5</b>	<b>ОК 3</b> <b>ПК 8.6</b>	<b>ОК 4</b> <b>ПК 8.7</b>	<b>ОК 5</b> <b>ПК 8.8</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 8.1</b>	<b>ПК 8.2</b>	<b>ПК 8.3</b>
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	ОК 1 ПК 8.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах	ОК 1 ПК 8.8	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7
ПП.08.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 8.4	ОК 2 ПК 8.5	ОК 3 ПК 8.6	ОК 4 ПК 8.7	ОК 5 ПК 8.8					ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>												
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 1</b> <b>ПК 1.4</b> <b>ПК 5.1</b> <b>ПК 7.4</b> <b>ПК 7.16</b>	<b>ОК 2</b> <b>ПК 2.1</b> <b>ПК 5.2</b> <b>ПК 7.5</b> <b>ПК 7.17</b>	<b>ОК 3</b> <b>ПК 2.2</b> <b>ПК 6.1</b> <b>ПК 7.6</b> <b>ПК 8.1</b>	<b>ОК 4</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 6.2</b> <b>ПК 7.7</b> <b>ПК 8.2</b>	<b>ОК 5</b> <b>ПК 3.1</b> <b>ПК 6.3</b> <b>ПК 7.8</b> <b>ПК 8.3</b>	<b>ОК 6</b> <b>ПК 3.2</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 7.9</b> <b>ПК 8.4</b>	<b>ОК 7</b> <b>ПК 3.3</b> <b>ПК 6.5</b> <b>ПК 7.10</b> <b>ПК 8.5</b>	<b>ОК 8</b> <b>ПК 3.4</b> <b>ПК 6.6</b> <b>ПК 7.11</b> <b>ПК 8.6</b>	<b>ОК 9</b> <b>ПК 4.1</b> <b>ПК 6.7</b> <b>ПК 7.12</b> <b>ПК 8.7</b>	<b>ПК 1.1</b> <b>ПК 4.2</b> <b>ПК 7.1</b> <b>ПК 7.13</b> <b>ПК 8.8</b>	<b>ПК 1.2</b> <b>ПК 4.3</b> <b>ПК 7.2</b> <b>ПК 7.14</b>	<b>ПК 1.3</b> <b>ПК 4.4</b> <b>ПК 7.3</b> <b>ПК 7.15</b>



# РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	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	ПК 6.6	ПК 6.7		
		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
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	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	ПК 6.6	ПК 6.7		
		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
	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>												
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>												

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Курс	[Курс проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОГСЭ.01 Основы философии	▼	☒	☒
				[1]	ОГСЭ.02 История	▼	☒	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	▼	☒	☒
				[1]	ОП.08 Охрана труда	▼	☒	

**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)	1	15	540		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)										
ПП.01.01	Производственная практика (ПМ.01)	2	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)	2	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)	3	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.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	3	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)	3	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.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	3	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)	3	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.		
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	Технологии общественного питания
7	Микробиологии, физиологии питания и санитарии
8	Технологии производства кондитерских изделий
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Учебный кулинарный цех
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	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 Института среднего профессионального образования федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого" (далее -- ИСПО СПбПУ) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), 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. Учебный план рассчитан на подготовку специалистов, принятых на базе среднего (полного) общего образования. Нормативный срок обучения увеличен на 7 месяцев по отношению к нормативному сроку обучения установленному для очной формы обучения на базе среднего (полного) образования, и составляет 3 года 5 месяцев.

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

Учебный процесс для студентов заочной формы обучения начинается 1 октября. Консультации и занятия проводятся парами (по 90 минут). Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Объем аудиторной учебной нагрузки при заочной форме обучения составляет не менее 160 часов. В максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при заочной форме обучения не входят учебная и производственная практика в составе ПМ, реализуемые обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета. Общий объем каникулярного времени составляет 9 недель, сессия 4 недели. В максимальной нагрузке не учитывается количество часов, отведенное на консультации. Консультации для студентов предусмотрены в объеме 4 часов на каждого студента в учебном году и могут проводиться как в период сессии, так и в межсессионное время. Консультации в период промежуточной аттестации и подготовки к государственной (итоговой) аттестации учитываются в общем объеме часов на консультации. Консультации проводятся в соответствии с Положением ИСПО ФГАОВ ВО «СПбПУ» о заочном отделении. Дисциплина «Иностранный язык» и «Физическая культура» реализуются в течение всего периода обучения и выполняется студентами самостоятельно. Объем времени на дисциплину «Физическая культура» составляет не менее 2 часов, которые проводятся как установочные. На весь период обучения предусмотрено выполнение 2 курсовых работ: ПМ 03. "Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции" и ПМ.06. "Организация работы структурного подразделения". Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение и в объеме, предусмотренном рабочим учебным планом для очной формы обучения. Порядок проведения учебной и производственной (профессиональной) практик осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ. Учебная практика реализуется студентами самостоятельно с предоставлением и последующей защитой отчета в форме собеседования. При реализации практики следует иметь в виду, что студенты, имеющие стаж работы или работающие по профессии, соответствующей получаемой квалификации, могут освобождаться от прохождения учебной практики на основании предоставления соответствующего документального подтверждения. Порядок проведения преддипломной практики осуществляется в соответствии с 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 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.



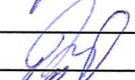
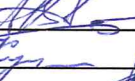
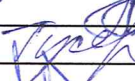
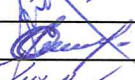





### 1.4. Оценка качества освоения ППССЗ



## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

При заочной форме обучения оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и ГИА студентов и, при необходимости, входной контроль. В межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более 10, а по отдельной дисциплине, МДК, ПМ - не более 2. 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). 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 – дипломный проект (работа)

### Согласовано

Заместитель директора по учебно-методической работе		Е.Г. Конакина
Заведующий отделением		О.М. Симонова
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 № 12		А.В. Щербак
ЦК № 13		М.Н. Гусарова
ЦК № 14		Е.Л. Моторина
ЦК № 15		Т.Ю. Цветкова
ЦК № 17		Н.А. Кухаренкова