



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПб ПУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

### 1 Календарный учебный график

[illegible]

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация
<input type="checkbox"/>	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
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)				Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем							
I	39	17	22	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
II	25	17	8	2		2							нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
III	34	17	17	1																		
IV	22	16	17	1		1	15		15								11	52				
Всего	120	67	53	7	1	2	15		15	13		13	4		4	4	2	2	43			
																	34	199				



ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам														ЦК	Объём ОП																																					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.	Консультации	С преподавателем				Промеж. аттестация	Курс 1								Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Семестр 1				Семестр 2																																			
												Всего	в том числе				17 нед				22 нед								в том числе				Промеж. аттестация																																			
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.																																																				
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																36	36				36				36	36				36				36																																		
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	1	11					1476	48	6	1404	1042	276	86	18	612		612	474	118	20			864	48	6	792	568	158	66		18																																			
СО	Среднее общее образование	3	1	11					1476	48	6	1404	1042	276	86	18	612		612	474	118	20			864	48	6	792	568	158	66		18																																			
БД	Базовые дисциплины	2	1	9					1140	32	4	1092	800	276	16	12	476		476	358	118				664	32	4	616	442	158	16		12																																			
БД.01	Русский язык	2							92	6	2	78	78			6	34		34	34				58	6	2	44	44					6																																			
БД.02	Литература			2					121	4		117	117				51		51	51				70	4		66	66																																								
БД.03	Иностранный язык			2					121	4		117		117			51		51		51			70	4		66		66																																							
БД.04	История			2					119	2		117	117				51		51	51				68	2		66	66																																								
БД.05	Обществознание			2					119	2		117	117				51		51	51				68	2		66	66																																								
БД.06	Астрономия			1					36			36	36				36		36	36																																																
БД.07	Математика	2							185	4	2	173	173			6	85		85	85				100	4	2	88	88					6																																			
БД.08	Физика			2					102	4		98	56	26	16		32		32	22	10			70	4		66	34	16	16																																						
БД.09	Экология			2					46	2		44	44											46	2		44	44																																								
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2					80	2		78	62	16			34		34	28	6			46	2		44	34	10																																							
БД.11	Физическая культура		1	2					119	2		117		117			51		51		51			68	2		66		66																																							
ПД	Профильные дисциплины	1		2					336	16	2	312	242		70	6	136		136	116		20		200	16	2	176	126		50		6																																				
ПД.01	Химия	2							146	4	2	134	114		20	6	68		68	58		10		78	4	2	66	56		10		6																																				
ПД.02	Биология			2					82	4		78	78				34		34	34				48	4		44	44																																								
ПД.03	Информатика			2					108	8		100	50		50		34		34	24		10		74	8		66	26		40																																						
																																69.49%		30.51%																																		
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		час							1008			1008	нед	28		час					нед			час					нед																																							
Учебная практика		час							540			540	нед	15		час					нед			час					нед																																							
Концентрированная		час							540			540	нед	15		час					нед			час					нед																																							
Рассредоточенная		час											нед			час					нед			час					нед																																							
Производственная (по профилю специальности) практика		час							468			468	нед	13		час					нед			час					нед																																							
Концентрированная		час							468			468	нед	13		час					нед			час					нед																																							
Рассредоточенная		час											нед			час					нед			час					нед																																							
КОНСУЛЬТАЦИИ по О									6																																																											
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП									8																																																											
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ		12	6	42			2		18	5940	460	14	4020	2202	1175	603	40	78	612			612	474	118	20		864	48	6	792	568	158	66		18	4644	1296																															
Экзамены (без учета физ. культуры)																																																																				
Зачеты (без учета физ. культуры)																																																																				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																																																				
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																																				
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																																				
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																																																				

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам														ЦК	Объём ОП							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Саност.	Консультации	С преподавателем				Промеж. аттестация	Курс 2																						
												в том числе					Семестр 3								Семестр 4														
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.		17 нед								8 (15 ) нед													
																		Объём ОП	Саност.	Консульт.	С препод.	в том числе				Объём ОП	Саност.	Консульт.	С препод.	в том числе									
																		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация	Обяз. часть	Вар. часть										
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	36			32						36			32										
пп	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	5	31		2		21	4248	412	8	2616	1160	899	517	40	60	612	68		544	277	176	91			864	42	2	256	132	74	50		24	69.49%	30.51%		
																																				2952	1296		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	6				3	438	12		426	82	344				144	8		136	58	78				32			32		32					432	6	
ОГСЭ.02	История			3					38	4		34	34					38	4		34	34															15	38	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			48				162				162		162				34			34		34				16			16		16						13	158
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-7	8					162			162		162				34			34		34				16			16		16						14	162
ОГСЭ.05	Психология общения			3					38	4		34	24	10				38	4		34	24	10															15	38
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			3				1	190	30		160	90	20	50			150	14		136	76	20	40			40	16		24	14		10					180	10
ЕН.01	Экологические основы природопользования			3					38	4		34	34					38	4		34	34															4	38	
ЕН.02	Химия			4					114	22		92	42		50			74	6		68	28		40			40	16		24	14		10				4	104	
ЕН.03	Математика			3					38	4		34	14	20				38	4		34	14	20														7	38	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		9				1	612	63	2	541	352	179	10		6	121	2		119	87	32				98	16	2	74	48	26			6			612	
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания	4							105	10	2	87	61	26			6	53	2		51	41	10				52	8	2	36	20	16			6	17	105		
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности			3					68			68	46	22				68			68	46	22														4	68	
ОП.08	Техническое оснащение и организация рабочего места			4					46	8		38	28	10													46	8		38	28	10						17	46
ПЦ	Профессиональный цикл	8		13		2		16	3008	307	6	1489	636	356	457	40	54	197	44		153	56	46	51			694	10		126	70	16	40		18			1728	1280
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочих, должностей служащих	1		2				2	891	54		279	126	62	91		18	197	44		153	56	46	51			694	10		126	70	16	40		18			517	374
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»							4	295	50		245	110	44	91			159	40		119	40	28	51			136	10		126	70	16	40			17	31	264	
МДК.07.02	Товароведение продовольственных товаров			3					38	4		34	16	18				38	4		34	16	18														17		38
УП.07.01	Учебная практика			4		РП	□	час	540			540	нед		15		час				нед					час			540	нед	15						17	468	72
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4							18							18										18										18	17	18	
	Всего часов по МДК								333			279																											
	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				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										6																												
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										8																												
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	6	42		2		32	5940	460	14	4020	2202	1175	603	40	78	612	68		544	277	176	91			864	42	2	256	132	74	50		24	4644	1296		
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																						
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																						
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																						
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																						
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																						
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																						



ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																ЦК	Объём ОП			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.	Консультации	С преподавателем					Промежуг. аттестация	Курс 3																				
												Всего	в том числе					Семестр 5				Семестр 6																
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.		17 нед				17 (7) нед																
																		в том числе	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежуг. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе										
Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежуг. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежуг. аттестация																									
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	36			32					36			32										
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	5	31		2		21	4248	412	8	2616	1160	899	517	40	60	612	68		544	238	234	52	20		900	90	2	544	222	194	128		12	69.49%	30.51%	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	6				3	438	12		426	82	344				106	4		102	24	78				68			68		68				432	6	
ОГСЭ.01	Основы философии			5					38	4		34	24	10				38	4		34	24	10												15	36	2	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			48					162			162		162				34			34		34				34			34		34				13	158	4
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-7	8					162			162		162				34			34		34				34			34		34				14	162	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		9				1	612	63	2	541	352	179	10		6	229	25		204	122	82				96	10		86	52	34				612		
ОП.01	Охрана труда			6					34			34	26	8													34			34	26	8				17	34	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5					81	13		68	30	38				81	13		68	30	38												5	81		
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности			5					38	4		34	24	10				38	4		34	24	10												15	38		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6					62	10		52	26	26												62	10		52	26	26				12	62		
ОП.09	Организация хранения и контроль запасов сырья			5					55	4		51	31	20				55	4		51	31	20												17	55		
ОП.10	Метрология и стандартизация			5					55	4		51	37	14				55	4		51	37	14												17	55		
ПЦ	Профессиональный цикл	8		13		2		16	3008	307	6	1489	636	356	457	40	54	277	39		238	92	74	52	20		736	80	2	390	170	92	128		12	1728	1280	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		1				1	173	25		70	24	24	22		6	95	25		70	24	24	22			78							6		173		
МДК.01.01	Организация и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента							5	95	25		70	24	24	22			95	25		70	24	24	22											17	95		
ПП.01.01	Производственная практика			6		РП	□	час	72			72	нед	2			час				нед					час			72	нед	2				17	72		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6							6							6										6							6	17	6			
	Всего часов по МДК								95			70																										
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		1		1		3	368	58	2	230	80	22	108	20	6										106	20		86	40	4	42			178	190	
МДК.02.01	Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей					7		-8	290	58	2	230	80	22	108	20											106	20		86	40	4	42			17	100	190
	Всего часов по МДК								290			230																										
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		1				2	309	24	2	169	69	30	70		6	87	4		83	37	16	30			222	20	2	86	32	14	40		6	218	91	
МДК.03.01	Организация и технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей							6	195	24	2	169	69	30	70			87	4		83	37	16	30			108	20	2	86	32	14	40			17	104	91
ПП.03.01	Производственная практика			6		РП	□	час	108			108	нед	3			час				нед					час			108	нед	3				17	108		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6							6							6										6							6	17	6			

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам и семестрам														ЦК	Объём ОП																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.	Консультации	С преподавателем				Промежугт. аттестация	Курс 3								Объём ОП	Самост.	Консульт.		С препод.	в том числе					Промежугт. аттестация																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Курс. проектир.	Семестр 5				Семестр 6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
																		17 нед				17 (7 ) нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
																		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия						Курс. проектир.	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежугт. аттестация																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	Всего часов по МДК						195			169																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														



ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																		ЦК	Объём ОП		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.	Консультации	С преподавателем					Промежут. аттестация	Курс 4																					
												Всего	в том числе					Семестр 7								Семестр 8													
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.		16 нед					6 (10 ) нед																
																		Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация				
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	36			32					36			36											
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	5	31		2		23	4248	412	8	2616	1160	899	517	40	60	612	98	2	512	174	162	156	20		648	46	2	216	117	59	40		24	69.49%	30.51%		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	6				3	438	12		426	82	344				64			64					24			24		24					432	6		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			48					162			162		162				32			32		32				12			12		12					13	158	4
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-7	8					162			162		162				32			32		32				12			12		12					14	162	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		9				1	612	63	2	541	352	179	10		6										68	10		58	43	5	10				612		
ОП.03	Контроль качества продукции и услуг			8					68	10		58	43	5	10												68	10		58	43	5	10				17	68	
ПЦ	Профессиональный цикл	8		13		2		18	3008	307	6	1489	636	356	457	40	54	548	98	2	448	174	98	156	20		556	36	2	134	74	30	30		24			1728	1280
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		1		1		3	368	58	2	230	80	22	108	20	6	156	28	2	126	28	18	60	20		106	10		18	12		6		6			178	190
МДК.02.01	Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей					7		8	290	58	2	230	80	22	108	20		156	28	2	126	28	18	60	20		28	10		18	12		6				17	100	190
ПП.02.01	Производственная практика			8		РП	<input type="checkbox"/>	час	72			72	нед	2				час				нед					час			72	нед	2					17	72	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	8							6								6									6									6	17	6		
	Всего часов по МДК								290			230															6								6	17	6		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		2				1	152	10		100	40	12	48		6	90	10		80	26	12	42			62			20	14		6		6			130	22
МДК.04.1	Организация и технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для различных категорий потребителей			8					110	10		100	40	12	48			90	10		80	26	12	42			20			20	14		6				17	88	22
ПП.04.01	Производственная практика			8		РП	<input type="checkbox"/>	час	36			36	нед	1				час				нед					час			36	нед	1					17	36	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8							6								6									6									6	17	6		
	Всего часов по МДК								110			100															6								6	17	6		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		2				2	341	56		207	101	52	54		6	98	20		78	40	14	24			147	16		53	23	30			6			200	141
МДК.05.01	Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей			8					263	56		207	101	52	54			98	20		78	40	14	24			69	16		53	23	30					17	122	141
ПП.05.01	Производственная практика			8		РП	<input type="checkbox"/>	час	72			72	нед	2				час				нед					час			72	нед	2					17	72	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8							6								6									6									6	17	6		
	Всего часов по МДК								263			207															6								6	17	6		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		1		1		6	459	50		337	151	150	16	20		130	20		110	60	50														162	297	
МДК.06.02	Организация обслуживания							7	194	28		166	88	62	16			130	20		110	60	50														17		194

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам																				ЦК	Объём ОП										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.	Консультации	С преподавателем					Промежуг. аттестация	Курс 4																													
												Всего	в том числе					Семестр 7					Семестр 8																								
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.		16 нед					6 (10 ) нед																								
																		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежуг. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежуг. аттестация																
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	7																																		17											
	Всего часов по МДК								387			337																																			
ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами	1		2				1	171	30	2	97	45	4	48		6	74	20		54	20	4	30				97	10	2	43	25		18		6		6	165								
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами			7					74	20		54	20	4	30			74	20		54	20	4	30												17		74									
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах							8	55	10	2	43	25		18												55	10	2	43	25		18			17		55									
ПП.08.01	Производственная практика			8		РП	<input type="checkbox"/>	час	36			36	нед		1		час				нед						час			36	нед	1				17		36									
ПМ.08.ЭК	Экзамен по модулю	8							6							6											6							6	17	6											
	Всего часов по МДК								129			97																																			
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1008			1008	нед		28		час				нед					час			216	нед		6														
	Учебная практика								час	540			540	нед		15		час				нед				час				нед																	
	Концентрированная								час	540			540	нед		15		час				нед				час				нед																	
	Рассредоточенная								час				нед				час				нед				час				нед																		
	Производственная (по профилю специальности) практика								час	468			468	нед		13		час				нед				час			216	нед		6															
	Концентрированная								час	468			468	нед		13		час				нед				час			216	нед		6															
	Рассредоточенная								час				нед				час				нед				час				нед																		
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)			8		РП	<input type="checkbox"/>	час	144			144	нед		4		час				нед					час			144	нед	4				17	144											
	Государственная итоговая аттестация								час	216			216	нед		6		час				нед				час			216	нед	6																
	Подготовка выпускной квалификационной работы								час	144			144	нед		4		час				нед				час			144	нед	4				17	144											
	Защита выпускной квалификационной работы								час	72			72	нед		2		час				нед				час			72	нед	2				17	72											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								6																																						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								8							2										2																					
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	6	42		2		34	5940	460	14	4020	2202	1175	603	40	78	612	98	2	512	174	162	156	20		864	46	2	216	117	59	40		24	4644	1296										
	Экзамены (без учета физ. культуры)																		1							4																					
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																														
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		1							9																					
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																														
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		1																												
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																														



Формируемые компетенции															
Индекс	Наименование														
НО	Начальное общее образование														
ОО	Основное общее образование														
БД	Базовые дисциплины														
БД.01	Русский язык														
БД.02	Литература														
БД.03	Иностранный язык														
БД.04	История														
БД.05	Обществознание														
БД.06	Астрономия														
БД.07	Математика														
БД.08	Физика														
БД.09	Экология														
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности														
БД.11	Физическая культура														
ПД	Профильные дисциплины														
ПД.01	Химия														
ПД.02	Биология														
ПД.03	Информатика														
ПОО	Предлагаемые ОО														
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.						
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.									
ОГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.									
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.													
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.										
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.		
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.		
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			
ЕН.02	Химия	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
ЕН.03	Математика	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.		
		ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.			
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.		
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.		
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.		
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.		
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		

учебный план "43.02.15 Пов и конд деп. 19 (4 курс) соф. и



Индекс		Формируемые компетенции											
Наименование		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
ОП.01	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.03	Контроль качества продукции и услуг	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 6.6.
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
ОП.08	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 6.6.
ОП.09	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.10	Метрология и стандартизация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 6.6.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 6.6.
		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.
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции										
МДК.01.01	Организация и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
ПП.01.01	Производственная практика	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								ПК 1.1.
ПМ.02	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								ПК 1.1.
МДК.02.01	Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				ПК 2.1.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
ПМ.03	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				ПК 2.1.
МДК.03.01	Организация и технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.					ПК 3.1.
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
ПМ.04	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.					ПК 3.1.
МДК.04.1	Организация и технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для различных категорий потребителей	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.						ПК 4.1.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
ПМ.05	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.						ПК 5.1.
МДК.05.01	Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
МДК.05.01	сложного ассортимента для различных категорий потребителей	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.
МДК.06.02	Организация обслуживания	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
МДК.06.03	Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.
ПП.06.01	Производственная практика	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочих, должностей служащих	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.2.
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
МДК.07.02	Товароведение продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.
УП.07.01	Учебная практика	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 7.1.
ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами	ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.								
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.1.
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах	ПК 7.16.	ПК 7.17.										
ПП.08.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.15.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	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 7.1.
		ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.								
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 8.5.
		ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.	ПК 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 8.1.
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	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.
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
	Государственная итоговая аттестация	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.	ПК 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	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.
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
	Защита выпускной квалификационной работы	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	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.
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
	Подготовка к государственным экзаменам	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
	Проведение государственных экзаменов	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	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.

**ПРАКТИКИ**

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



**Государственная итоговая аттестация**

Вид работ	Часов				ЦК
Выпускная квалификационная работа					
Руководство	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	12	<input type="checkbox"/> на подгр.		
Рецензирование	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
Нормоконтроль	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
Консультации по					
Охрана труда	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
Члены ГАК					
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.		
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.		
Государственный экзамен					
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	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.	0.5	<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	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	экологических основ природопользования
7	технологии кулинарного и кондитерского производства
8	организации хранения и контроля запасов и сырья
9	организации обслуживания
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	Химии
2	учебная кухня ресторана
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	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 основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Института среднего профессионального образования федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Санкт-Петербургский государственный политехнический университет Петра Великого" (далее - ИСПО ФГАОУВО "СПбГПУ") разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г. зарегистрированного Министерством Юстиции (№ 44828 от 20 декабря 2016 года), 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и федерального государственного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

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"; - Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям; – Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

### 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий:

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

### 1.3. Общеобразовательный цикл:

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

### 1.4. Формирование вариативной части ППССЗ:



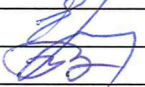



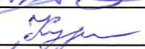








## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Вариативная часть ППССЗ составлена в рамках установленных ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на удовлетворение личностных наклонностей студентов в сфере профессиональных интересов. Вариативная часть представлена дисциплинами МДК.6.2 "Организация обслуживания", МДК.6.3 "Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания", МДК.7.2 "Товароведение продовольственных товаров", ПМ.08 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами" и увеличением количества часов на общепрофессиональный и профессиональный циклы. Формирование вариативной части произведено в соответствии с решением заседания ПЦК, с решением методического совета ИСПО, со служебными записками от председателей ПЦК. Вариативная часть образовательной программы реализуется в объеме 1296 часов, что составляет 30,51% от общего объема учебных циклов (без учета часов общеобразовательного цикла).

### 1.5. Оценка качества освоения ППССЗ:

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачёт, дифференцированный зачёт. Для дисциплин, не имеющих указанных видов аттестаций, предусматриваются другие формы контроля, использующие процедуры текущего контроля знаний. Форма проведения экзаменов – устная и письменная. По завершении освоения программы профессионального модуля проводится экзамен по модулю с целью проверки готовности студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности. По результатам освоения программы профессионального модуля по освоению одной или нескольких профессий рабочих (должностей служащих) проводится Квалификационный экзамен. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачётов – 10 (без учёта физической культуры). Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий демонстрационного экзамена должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и проводятся по стандартам «Ворлдскиллс Россия». Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель.

### Согласовано

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