

Утверждаю

Директор

Р.А. Байбиков

30.03.2021



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПбПУ"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

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 2020

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

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 фев - 1 мар	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		

Обозначения:



Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам



Промежуточная аттестация



Каникулы



Учебная практика



Производственная практика (по профилю специальности)



Производственная практика (преддипломная)



Подготовка к государственной итоговой аттестации



Государственная итоговая аттестация



Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем															
	нед.	нед.	нед.	нед.	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	17	22	2		2															
II	25	17	8	1		1	2		2	13		13					11	52			
III	34	17	17	1		1				7		7					11	52			
IV	22	16	6	3	1	2				6		6	4		4	4	2	43			
Всего	120	67	53	7	1	6	2		2	26		26	4		4	4	2	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	Объем ОП						
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Сансост.	Консультации	Всего	С преподавателем				Промежуг. аттестация	Курс 1									Объем ОП	Сансост.	Консульт.	С препод.	Семестр 2										
													в том числе					Семестр 1													22 нед										
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.		17 нед													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Курс. проектир.	Промежуг. аттестация	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежуг. аттестация
																		в том числе																							
ОП	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	3	1	11				11	1476	48	6	1404	1042	276	86		18	36			36			612	474	118	20			864	48	6	792	568	158	66		18			
СО	Среднее общее образование	3	1	11				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				8	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						1	92	6	2	78	78				6	34			34	34						58	6	2	44	44					6	15			
БД.02	Литература			2				1	121	4		117	117					51			51	51						70	4		66	66						12			
БД.03	Иностранный язык			2				1	121	4		117		117				51			51	51		51				70	4		66	66						15			
БД.04	История			2				1	119	2		117	117					51			51	51		51				70	4		66		66				12				
БД.05	Обществознание			2				1	119	2		117	117					51			51	51						68	2		66	66						14			
БД.06	Астрономия			2				1	119	2		117	117					51			51	51						68	2		66	66						14			
БД.07	Математика	2		1					36			36	36					36			36	36						68	2		66	66						14			
БД.08	Физика			2				1	185	4	2	173	173				6	85			85	85						100	4	2	88	88						7			
БД.09	Экология			2				1	102	4		98	56	26	16			32			32	22	10					70	4		66	34	16	16				7			
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2				1	46	2		44	44					32			32	22	10					70	4		66	34	16	16				7			
БД.11	Физическая культура		1	2				1	80	2		78	62	16				34			34	28	6					46	2		44	44						4			
ПД	Профильные дисциплины	1		2					119	2		117		117				51			51	51						68	2		66	66						13			
ПД.01	Химия	2						3	336	16	2	312	242		70		6	136			136	116		20				200	16	2	176	126		50		6					
ПД.02	Биология			2				1	146	4	2	134	114		20		6	68			68	58		10				78	4	2	66	56		10		6	4				
ПД.03	Информатика			2				1	82	4		78	78					34			34	34						48	4		44	44						4			
								1	108	8		100	50		50			34			34	24	10					74	8		66	26		40				8			
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1008			1008	нед	28			час				нед							час				нед						69,49%	30,51%	
	Учебная практика								час	72			72	нед	2			час				нед							час				нед								
	Концентрированная								час	72			72	нед	2			час				нед							час				нед								
	Рассредоточенная								час					нед				час				нед							час				нед								
	Производственная (по профилю специальности) практика								час	936			936	нед	26			час				нед							час				нед								
	Концентрированная								час	936			936	нед	26			час				нед							час				нед								
	Рассредоточенная								час					нед				час				нед							час				нед								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																	час				нед						час				нед									
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																								
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	6	42		2		32	5940	448	20	4020	2222	1155	603	40	84	612			612	474	118	20				864	48	6	792	568	158	66		18					
	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	Объем ОП		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Саност.	Консультации	С преподавателем					Промеж. аттестация	Семестр 3									Семестр 4														
												Всего	в том числе					Объем ОП	Саност.	Консульт.	С препод.	в том числе					Объем ОП	Саност.	Консульт.	С препод.	в том числе										
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация					Объем ОП	Саност.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Курс. проектир.		
																																								17 нед	8 (15) нед
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																				36	32	36	32	Обяз. часть	Вар. часть
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	5	31		2		21	4248	400	14	2616	1180	879	517	40	66	612	68		544	297	156	91			864	40	4	256	132	74	50		24	69.49%	30.51%				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	6				3	438	12		426	82	344				144	8		136	58	78				32			32		32				2952	1296				
ОГСЭ.2	История			3					38	4		34	34					38	4		34	34														432	6				
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности			48				357	162			162		162				34			34		34													14	38				
ОГСЭ.4	Физическая культура		3-7	8					162			162		162				34			34		34				16			16		16				12	158				
ОГСЭ.5	Психология общения			3					38	4		34	24	10				38	4		34	24	10				16			16		16				13	162				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			2				1	180	26		154	104		50			140	10		130	90		40			40	16		24	14		10			14	38				
ЕН.1	Экологические основы природопользования			3					38	4		34	34					38	4		34	34					40	16		24	14		10			180					
ЕН.2	Химия			4				3	142	22		120	70		50			102	6		96	56		40			40	16		24	14		10			4	38				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		9				1	632	76	4	546	357	179	10		6	131	6		125	93	32				98	16	2	74	48	26		6		4	142				
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания	4						3	115	14	2	93	67	26			6	63	6		57	47	10				52	8	2	36	20	16		6	10	95					
ОП.6	Безопасность жизнедеятельности			3					68			68	46	22				68			68	46	22												4	68					
ОП.8	Техническое оснащение и организация рабочего места			4					46	8		38	28	10													46	8		38	28	10				10	46				
ПЦ	Профессиональный цикл	8		14		2		16	2998	286	10	1490	637	356	457	40	60	197	44		153	56	46	51			694	8	2	126	70	16	40		18	1728	1270				
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	1		3				2	891	52	2	279	126	62	91		18	197	44		153	56	46	51			694	8	2	126	70	16	40		18	517	374				
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии «Повар»							34	295	48	2	245	110	44	91			159	40		119	40	28	51			136	8	2	126	70	16	40		18						
МДК.7.2	Товароведение продовольственных товаров			3					38	4		34	16	18				38	4		34	16	18																		
УП.7.01	учебная практика			4		РП		час	72			72	нед	2			час				нед						час			72	нед	2				10	31				
ПП.07.01	Производственная практика			4		РП		час	468			468	нед	13			час				нед						час			72	нед	2				10	72				
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4							18												нед						час			468	нед	13				10	468				
	Всего часов по МДК								333			279				18											18								10	468					
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1008			1008	нед	28			час				нед					час			540	нед	15									
	Учебная практика								час	72			72	нед	2			час				нед					час			72	нед	2									
	Концентрированная								час	72			72	нед	2			час				нед					час			72	нед	2									
	Рассредоточенная								час				нед					час				нед					час				нед										
	Производственная (по профилю специальности) практика								час	936			936	нед	26			час				нед					час				нед										
	Концентрированная								час	936			936	нед	26			час				нед					час			468	нед	13									
	Рассредоточенная								час				нед					час				нед					час			468	нед	13									
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																								
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	6	42		2		32	5940	448	20	4020	2222	1155	603	40	84	612	68		544	297	156	91			864	40	4	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)																																								

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
--------	--

учебный план "43.02.15 Пов и конд дело_20 (2 курс).osf", Код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2020

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 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
												Всего	в том числе				Семестр 5								Семестр 6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Курс. проектир.	17 нед				в том числе				17 (7) нед				в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
																		Объём ОП	Самост.	Консул/т.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консул/т.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.				Промеж. аттестация																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															36			32				36			32																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				

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	Объем ОП								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Самост.	Консультации	С преподавателем					Промеж. аттестация	Курс 3																								
												Всего	в том числе					Семестр 5				Семестр 6																				
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.		17 нед				17 (7) нед																				
																		Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия				Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация				
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				1	347	52		217	111	52	54		6												99	14		85	47	8	30						206	141
МДК.5.1	Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей			7				6	269	52		217	111	52	54														99	14		85	47	8	30					10	128	141
Всего часов по МДК									269								217																									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1			1			1	6	460	50		332	146	150	16	20	6	95	10		85	31	34		20			234	26		136	54	66	16					168	292	
МДК.6.1	Организация и контроль текущей деятельности персонала						5	56	116	14		102	38	44		20		57	6		51	17	14		20			59	8		51	21	30					10	90	26		
МДК.6.2	Организация обслуживания							67	190	28		162	84	62	16													65	14		51	23	12	16				10		190		
МДК.6.3	Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания							56	76	8		68	24	44				38	4		34	14	20				38	4		34	10	24					10		76			
ПП.6.01	Производственная практика			6		РП	□	час	72			72	нед	2				час				нед					час			72	нед	2					10	72				
Всего часов по МДК									382								332																									
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики									час	1008			1008	нед	28				час				нед				час			252	нед	7										
Учебная практика									час	72			72	нед	2				час				нед				час				нед											
Концентрированная									час	72			72	нед	2				час				нед				час				нед											
Рассредоточенная									час				нед					час				нед				час				нед												
Производственная (по профилю специальности) практика									час	936			936	нед	26				час				нед				час			252	нед	7										
Концентрированная									час	936			936	нед	26				час				нед				час			252	нед	7										
Рассредоточенная									час				нед					час				нед				час				нед												
КОНСУЛЬТАЦИИ по О									6																																	
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП									14							2																	4									
7	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	6	42		2		32	5940	448	20	4020	2222	1155	603	40	84	612	66	2	544	238	234	52	20		900	88	4	544	222	194	128		12	4644	1296					
Экзамены (без учета физ. культуры)																																		2								
Зачеты (без учета физ. культуры)																																										
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	5																	5								
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																										
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	1																									
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	Объем ОП	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Самост.	Консультации	С преподавателем				Промеж. аттестация	Курс 4																					
												в том числе					Семестр 7				Семестр 8																	
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Курс. проект.	16 нед	С препод.	в том числе			Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промеж. аттестация							
																				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия					С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Курс. проект.						
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		36	32				36	36														
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	5	31		2		21	4248	400	14	2616	1180	879	517	40	66	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.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности			48				357	162			162		162				32			32						12			12		12			12	158	4	
ОГСЭ.4	Физическая культура		3-7	8					162			162		162				32			32						12			12		12			13	162		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		9				1	632	76	4	546	357	179	10		6										68	10		58	43	5	10			612	20	
ОП.3	Контроль качества продукции и услуг			8					68	10		58	43	5	10												68	10		58	43	5	10			10	68	
ПЦ	Профессиональный цикл	8		14		2		16	2998	286	10	1490	637	356	457	40	60	548	98	2	448	174	98	156	20		556	36	2	134	74	30	30		24	1728	1270	
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	360	51	2	229	79	22	108	20	6	154	26	2	126	28	18	60	20		106	10		18	12		6		6	170	190	
МДК.2.1	Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей					7		6-8	282	51	2	229	79	22	108	20		154	26	2	126	28	18	60	20		28	10		18	12		6		10	92	190	
ПП.2.01	Производственная практика			8		РП	□	час	72			72	нед	2				час				нед					час			72	нед	2			10	72		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	8							6							6										6							6	10	6			
	Всего часов по МДК								282			229															6						6	10	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					150	10		98	38	12	48		6	88	10		78	24	12	42			62			20	14		6		6	137	13	
МДК.4.1	Организация и технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для различных категорий потребителей			7					108	10		98	38	12	48			88	10		78	24	12	42			20			20	14		6		10	95	13	
ПП.4.01	Производственная практика			8		РП	□	час	36			36	нед	1				час				нед					час			36	нед	1			10	36		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8							6							6										6							6	10	6			
	Всего часов по МДК								108			98																										
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				1	347	52		217	111	52	54		6	100	22		78	40	14	24			148	16		54	24	30		6	206	141		
МДК.5.1	Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей			7				6	269	52		217	111	52	54			100	22		78	40	14	24			70	16		54	24	30			10	128	141	
ПП.5.01	Производственная практика			8		РП	□	час	72			72	нед	2				час				нед					час			72	нед	2			10	72		
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8							6							6										6							6	10	6			
	Всего часов по МДК								269			217																										
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		1		1		6	460	50		332	146	150	16	20	6	131	20		111	61	50												168	292		
МДК.6.2	Организация обслуживания							67	190	28		162	84	62	16			131	20		111	61	50											10		190		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	7							6							6																		10	6			

[illegible]

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	История												
БД.05	Обществознание												
БД.06	Астрономия												
БД.07	Математика												
БД.08	Физика												
БД.09	Экология												
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.11	Физическая культура												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Химия												
ПД.02	Биология												
ПД.03	Информатика												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ОГСЭ.1	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.2	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.							
ОГСЭ.4	Физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.5	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 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	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.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ЕН.1	Экологические основы природопользования	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.2	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		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.	
ОПЦ	Общепрофессиональный 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.	
ОП.1	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.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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.2	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.3	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.	
ОП.4	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.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ОП.5	Правовые основы профессиональной деятельности	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.
		ПК 6.4.											
ОП.6	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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.			
ОП.8	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.	
ОП.9	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.	
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 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.
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.									
МДК.1.1	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.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
ПП.1.01	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 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
МДК.2.1	Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусоч 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 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
ПП.2.01	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 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.						
МДК.3.1	Организация и технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч 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 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.						
ПП.3.01	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 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.						
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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							
МДК.4.1	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 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							
ПП.4.01	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 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							
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	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.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
МДК.5.1	Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий 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 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
ПП.5.01	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.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
ПМ.06	Организация и контроль текущей	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.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
	деятельности подчиненного 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.6.1	Организация и контроль текущей деятельности персонала	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
МДК.6.2	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										
МДК.6.3	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 6.2.
		ПК 6.3.											
ПП.6.01	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 6.1.
		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	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.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.								
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии «Повар»	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.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.											
МДК.7.2	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 7.15.
		ПК 7.16.	ПК 7.17.										
УП.7.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.								
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.								
ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации 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 8.1.
		ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.	ПК 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.					
МДК.8.1	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 8.1.
		ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.									
МДК.8.2	Организация обслуживания в барах	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 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.									
ПП.8.01	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 8.1.
		ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.	ПК 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.					
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 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.
	Государственная итоговая аттестация	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.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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.
	Защита 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.
	Подготовка к государственным экзаменам												
	Проведение государственных экзаменов												

ПРАКТИКИ

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.			Форма аттестации	Норма на контроль, час.			ЦК
УП	Учебная практика												
УП.7.01	Учебная практика (ПМ.07)	4	2	72		на студ.		✓ на подгр.	ДифЗач	✓ на студ.		на подгр.	
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)												
ПП.07.01	Производственная практика (ПМ.07)	4	13	468		на студ.		✓ на подгр.	ДифЗач	✓ на студ.		на подгр.	
ПП.1.01	Производственная практика (ПМ.01)	6	2	72		на студ.		✓ на подгр.	ДифЗач	✓ на студ.		на подгр.	
ПП.3.01	Производственная практика (ПМ.03)	6	3	108		на студ.		✓ на подгр.	ДифЗач	✓ на студ.		на подгр.	
ПП.6.01	Производственная практика (ПМ.06)	6	2	72		на студ.		✓ на подгр.	ДифЗач	✓ на студ.		на подгр.	
ПП.2.01	Производственная практика (ПМ.02)	8	2	72		на студ.		✓ на подгр.	ДифЗач	✓ на студ.		на подгр.	
ПП.4.01	Производственная практика (ПМ.04)	8	1	36		на студ.		✓ на подгр.	ДифЗач	✓ на студ.		на подгр.	
ПП.5.01	Производственная практика (ПМ.05)	8	2	72		на студ.		✓ на подгр.	ДифЗач	✓ на студ.		на подгр.	
ПП.8.01	Производственная практика (ПМ.08)	8	1	36		на студ.		✓ на подгр.	ДифЗач	✓ на студ.		на подгр.	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)												

Государственная итоговая аттестация

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

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	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	Актный 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 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. Все дисциплины (кроме Экологии и Астрономии) осваиваются в течение двух семестров, поэтому предусмотренные формы промежуточной аттестации запланированы только во втором семестре (за исключением аттестации по физической культуре и Астрономии). Для оценки результатов освоения программ дисциплин в первом семестре используются как традиционная форма контроля знаний, так и накопительная система оценивания. По окончании теоретического обучения в конце второго семестра запланирована экзаменационная сессия (2 недели). В течение этого времени студенты сдают 3 экзамена. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла не предусматривается.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ:

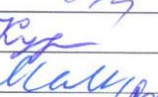
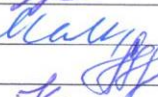
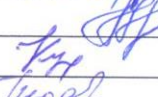
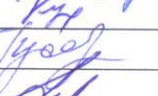
ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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.06.02 "Организация обслуживания", МДК.06.03 "Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания", МДК.07.02 "Товароведение продовольственных товаров", УП.7.01 "Учебная практика", 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 колледжа, 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 № 7		Е.В. Кудрявцева
ЦК № 8		Е.Т. Малькова
ЦК № 9		А.В. Щербак
ЦК № 10		Н.А. Кухаренкова
ЦК № 12		М.Н. Гусарова
ЦК № 13		Е.Л. Моторина
ЦК № 14		Т.Ю.Цветкова
ЦК № 15		Е.В. Лявданская