

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 - 29		30 мар - 5 апр		6 - 12		13 - 19		20 - 26		27 апр - 3 май		4 - 10		11 - 17		18 - 24		25 - 31		1 - 7		8 - 14		15 - 21		22 - 28		29 июн - 5 июл		6 - 12		13 - 19		20 - 26		27 июл - 2 авг		3 - 9		10 - 16		17 - 23		24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*</

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	0	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	III	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	*	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	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	17	22	2		2															
II	25	17	8	1		1												11	52		
III	34	17	17	1		1	2		2	13		13						11	52		
IV	22	16	6	3	1	2				7		7						10	52		
Всего	120	67	53	7	1	6	2		2	6		6	4		4	4	2	2	43		
										26		26	4		4	4	2	34	199		

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				Промежуг. аттестация	Семестр 1									Семестр 2												
												Всего	в том числе				17 нед									22 нед												
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Курс. проектир.	Объём ОП	Саност.	Консульт.	С препода.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежуг. аттестация	Объём ОП	Саност.	Консульт.	С препода.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежуг. аттестация			
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		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	16			
БД.02	Литература			2				121	4		117	117					51			51	51					70	4		66	66					16			
БД.03	Иностранный язык			2				121	4		117		117				51			51		51				70	4		66		66				13			
БД.04	История			2				119	2		117	117					51			51	51					68	2		66	66					15			
БД.05	Обществознание			2				119	2		117	117					51			51	51					68	2		66	66					15			
БД.06	Астрономия			1				36			36	36					36			36	36								66	66					7			
БД.07	Математика	2						185	4	2	173	173			6		85			85	85					100	4	2	88	88				6	7			
БД.08	Физика			2				102	4		98	56	26	16			32			32	22	10				70	4		66	34	16	16			7			
БД.09	Экология			2				46	2		44	44														46	2		44	44					4			
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2				80	2		78	62	16				34			34	28	6				46	2		44	34	10				4			
БД.11	Физическая культура		1	2				119	2		117		117				51			51		51				68	2		66		66				14			
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											

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					Курс 2																								
												Всего	в том числе				Семестр 3						Семестр 4																		
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Промеж. аттестация	17 нед					8 (15) нед																		
																		Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе						Промеж. аттестация					
Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Промеж. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Промеж. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	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		25	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%		
																																						2952	1296		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	6				4	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	4
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			2				1	180	26		154	104		50			140	10		130	90		40			40	16		24	14		10						180		
ЕН.01	Экологические основы природопользования			3					38	4		34	34					38	4		34	34																4	38		
ЕН.02	Химия			4					142	22		120	70		50			102	6		96	56		40			40	16		24	14		10					4	142		
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				612	20	
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания	4							115	14	2	93	67	26			6	63	6		57	47	10				52	8	2	36	20	16			6			17	95	20	
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		14		2		19	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.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»							4	295	48	2	245	110	44	91			159	40		119	40	28	51			136	8	2	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	72			72	нед		2			час				нед					час			72	нед	2							17		72
ПП.07.01	Производственная практика			4		РП	□	час	468			468	нед		13			час				нед					час			468	нед	13							17	468	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4							18							18											18														
	Всего часов по МДК								333			279															18								18	17	18				
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед		28			час				нед					час			540	нед		15								
	Учебная практика							час	72			72	нед		2			час				нед					час			72	нед		2								
	Концентрированная							час	72			72	нед		2			час				нед					час			72	нед		2								
	Рассредоточенная							час					нед					час				нед					час				нед										
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	936			936	нед		26			час				нед					час			468	нед		13								
	Концентрированная							час	936			936	нед		26			час				нед					час			468	нед		13								
	Рассредоточенная							час					нед					час				нед					час				нед										
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											6																													
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП											14																													
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	6	42		2		36	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)																																								

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				Курс 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
												Всего	в том числе			Семестр 5								Семестр 6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	17 нед				17 (7) нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
																		Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
																						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Объем 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		32																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	</

ПЛАН УЧЕБНОЙ 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												
																		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.03.ЭК	Экзамен по модулю	6						6							6										6							6	17	6				
	Всего часов по МДК							188				168																										
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	347	52		217	111	52	54		6									99	14		85	47	8	30			206	141		
МДК.05.01	Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей			8					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.06.01	Организация и контроль текущей деятельности персонала					5		6	116	14		102	38	44		20		57	6		51	17	14		20		59	8		51	21	30			17	90	26	
МДК.06.02	Организация обслуживания							67	190	28		162	84	62	16											65	14		51	23	12	16			17		190	
МДК.06.03	Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания							6	76	8		68	24	44				38	4		34	14	20			38	4		34	10	24			17		76		
ПП.06.01	Производственная практика			6		РП	□	час	72			72	нед		2		час				нед					час			72	нед	2			17	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																		
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	6	42		2		36	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)																																					
	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				Семестр 7								Семестр 8																											
												Всего	в том числе			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	Объём ОП	Самост.				Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация									
													16 нед	в том числе																													6 (10) нед								
														Лекции, уроки	Пр. занятия																												Лаб. занятия	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)												36	32				36								36																										
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	5	31		2		25	4248	400	14	2616	1180	879	517	40	66	612	92	2	512	174	162	156	20	6	648	46	2	216	117	59	40		24	69.49%	30.51%														
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	6			4	438	12			426	82	344				64			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	632	76	4	546	357	179	10		6											68	10		58	43	5	10			612	20														
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		14		2		19	2998	286	10	1490	637	356	457	40	60	548	92	2	448	174	98	156	20	6	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.02.01	Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей					7	-8	282	51	2	229	79	22	108	20		154	26	2	126	28	18	60	20		28	10		18	12		6			17	92	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							282				229																																							
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			2	150	10			98	38	12	48		6	88	10		78	24	12	42		62			20	14		6		6	137	13															
МДК.04.01	Организация и технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для различных категорий потребителей			8				108	10			98	38	12	48		88	10		78	24	12	42			20			20	14		6			17	95	13														
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							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			2	347	52			217	111	52	54		6	100	22		78	40	14	24		148	16		54	24	30			6	206	141															
МДК.05.01	Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей			8				269	52			217	111	52	54		100	22		78	40	14	24			70	16		54	24	30			10	128	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							269				217																																							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		1		1	6	460	50			332	146	150	16	20	6	131	14		111	61	50		6										168	292															

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				Семестр 7								Семестр 8																
												Всего	в том числе			Промеж. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	16 нед				6 (10) нед				Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промеж. аттестация			
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия						Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация														
МДК.06.02	Организация обслуживания							.7	190	28		162	84	62	16			125	14		111	61	50												17		190			
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	7							6							6	6										6								17	6				
	Всего часов по МДК								382			332																												
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	75	20		55	21	4	30				96	10	2	42	24		18		6		6	165	
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами			7					75	20		55	21	4	30			75	20		55	21	4	30											17		75			
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах							8	54	10	2	42	24		18												54	10	2	42	24		18			17		54		
ПП.08.01	Производственная практика			8		РП	□	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	72			72	нед		2		час					нед					час				нед									
	Концентрированная							час	72			72	нед		2		час					нед					час				нед									
	Рассредоточенная							час					нед				час					нед					час				нед									
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	936			936	нед		26		час					нед					час			216	нед		6							
	Концентрированная							час	936			936	нед		26		час					нед					час			216	нед		6							
	Рассредоточенная							час					нед				час					нед					час				нед									
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		РП	□	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											14										2																		
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	6	42		2		36	5940	448	20	4020	2222	1155	603	40	84	612	92	2	512	174	162	156	20	6	864	46	2	216	117	59	40		24	4644	1296			
	Экзамены (без учета физ. культуры)																					1																		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																							
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																					1																		
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																							
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																							
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																					1																		

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.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 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.
ЕН.01	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.02	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.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.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
		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.	
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.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ОП.05	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.
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ПК 6.4.											
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.	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.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.	
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.	
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 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.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
ПП.01.01	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, закусок 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.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 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
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.	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, закусок 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.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 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.						
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.	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.04.01	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.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.	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.05.01	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.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.
		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.

ОСНОВНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
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.
		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
МДК.06.02	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.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 6.2.
		ПК 6.3.											
ПП.06.01	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.07.01	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.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 7.15.
		ПК 7.16.	ПК 7.17.										
УП.07.01	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.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 8.1.
		ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.									
МДК.08.02	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.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 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.

ПАСПОРТ СПЕЦИАЛЬНЫХ 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.
		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.
	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.07.01	Учебная практика (ПМ.07)	4	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)												
ПП.07.01	Производственная практика (ПМ.07)	4	13	468		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		
ПП.01.01	Производственная практика (ПМ.01)	6	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		
ПП.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	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 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, отведённого на его изучение. При проведении практических занятий, при работе на ВЦ, изучении иностранного языка учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Консультации для студентов предусматриваются 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:

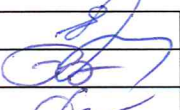

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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", 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 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