

30.03.2022



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПб ПУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

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 2021

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	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
I																		II	II																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
II																		II	II									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
III																		II	II																				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0</

Обозначения:

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

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																		ЦК	Объём ОП												
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Саност.	Консультации	С преподавателем						Курс 1																															
												Всего	в том числе				Объём ОП	Саност.	Консульт.	С препода.	17 нед				Семестр 2																								
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.					в том числе	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация																							
																											22 нед	в том числе																					
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	1	12				1476	42	6	1404	1042	276	86		24	612			612	480	112	20			864	42	6	792	562	164	66		24															
СО	Среднее общее образование	4	1	12				1476	42	6	1404	1042	276	86		24	612			612	480	112	20			864	42	6	792	562	164	66		24															
БД	Базовые дисциплины	3		10				1103	28	4	1053	761	276	16		18	459			459	347	112				644	28	4	594	414	164	16		18															
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		2				125	2		117	117				6	51			51	51					74	2		66	66				6	15														
БД.05	Обществознание			2				115	2		113	113					51			51	51					64	2		62	62					15														
БД.06	Астрономия			1				34			34	34					34			34	34														7														
БД.07	Математика	2						168	4	2	156	156				6	68			68	68					100	4	2	88	88				6	7														
БД.08	Физика			2				100	2		98	56	26	16			32			32	22	10				68	2		66	34	16	16			7														
БД.09	Экология			1				36			36	36					36			36	36														4														
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2				72	2		70	54	16													72	2		70	54	16				4														
БД.11	Физическая культура			12				119	2		117		117				51			51		51				68	2		66		66				14														
ПД	Профильные дисциплины	1		2				334	14	2	312	242		70		6	136			136	116		20			198	14	2	176	126		50		6															
ПД.01	Химия	2						146	4	2	134	114		20		6	68			68	58		10			78	4	2	66	56		10		6	4														
ПД.02	Биология			2				82	4		78	78					34			34	34					48	4		44	44					4														
ПД.03	Информатика			2				106	6		100	50		50			34			34	24		10			72	6		66	26		40			8														
ПОО	Предлагаемые ОО		1								39	39					17			17	17					22			22	22																			
ПОО.01	Основы проектной деятельности		2					39			39	39					17			17	17					22			22	22					15														
																														69.49%	30.51%																		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед	28			час				нед					час				нед																			
	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																			
																														6										6									
																														14																			
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	13	6	43		2		19	5940	442	20	4020	2222	1155	603	40	90	612			612	480	112	20			864	42	6	792	562	164	66		24	4644	1296												
	Экзамены (без учета физ. культуры)																											4																					
	Зачеты (без учета физ. культуры)																											1																					
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	2										8																					
	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.	17 нед				в том числе				17 (7) нед				в том числе									
																	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	
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	66	2	544	238	234	52	20		900	82	4	544	222	194	128		18	69.49%	30.51%	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	6				4	438	12		426	82	344				106	4		102	24	78				68			68		68				432	6	
ОГСЭ.01	Основы философии			5					38	4		34	24	10				38	4		34	24	10												15	36	2	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			48				162				162		162				34			34		34				34			34		34				13	158	4
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-7	8				162				162		162				34			34		34				34			34		34				14	162	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		9				1	632	76	4	546	357	179	10		6	229	25		204	122	82				106	19	2	85	51	34				612	20	
ОП.01	Охрана труда			6					36	2		34	26	8													36	2		34	26	8				17	36	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5					81	13		68	30	38				81	13		68	30	38												5	81		
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности			5					38	4		34	24	10				38	4		34	24	10												15	38		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6					70	17	2	51	25	26													70	17	2	51	25	26				12	70	
ОП.09	Организация хранения и контроль запасов сырья			5					55	4		51	31	20				55	4		51	31	20												17	55		
ОП.10	Метрология и стандартизация			5					55	4		51	37	14				55	4		51	37	14												17	55		
ПЦ	Профессиональный цикл	8		14		2		19	2998	286	10	1490	637	356	457	40	60	277	37	2	238	92	74	52	20		726	63	2	391	171	92	128		18	1728	1270	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		1				1	173	23	2	70	24	24	22		6	95	23	2	70	24	24	22			78							6		173		
МДК.01.01	Организация и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента							5	95	23	2	70	24	24	22			95	23	2	70	24	24	22											17	95		
ПП.01.01	Производственная практика			6		РП	□	час	72			72	нед	2				час				нед					час			72	нед	2				17	72	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6							6							6											6							6	17	6		
	Всего часов по МДК								95			70															6								6	17	6	
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										100	15		85	39	4	42			170	190	
МДК.02.01	Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей					7		18	282	51	2	229	79	22	108	20											100	15		85	39	4	42			17	92	190
	Всего часов по МДК								282			229																										
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		1				2	302	18	2	168	68	30	70		6	87	4		83	37	16	30			215	14	2	85	31	14	40		6	207	95	
МДК.03.01	Организация и технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей							6	188	18	2	168	68	30	70			87	4		83	37	16	30			101	14	2	85	31	14	40			17	93	95
ПП.03.01	Производственная практика			6		РП	□	час	108			108	нед	3				час				нед					час			108	нед	3				17	108	

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																	
																		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			17	128	141	
	Всего часов по МДК								269			217																											
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		1		1		7	460	50		332	146	150	16	20	6	95	10		85	31	34		20		234	20		136	54	66	16		6		168	292	
МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности персонала					5		36	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							17	190	28		162	84	62	16												59	8		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			
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	7							6								6									6							6	17	6				
	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												
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ		13	6	43		2		36	5940	442	20	4020	2222	1155	603	40	90	612	66	2	544	238	234	52	20		900	82	4	544	222	194	128		18	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)																																						



Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам и семестрам														ЦК	Объём ОП	
														Курс 4																
		Семестр 7							Семестр 8																					
																16 нед							6 (10 ) нед							
		Объём ОП	Сансост.	Консультации	Всего	С преподавателем			Промеж. аттестация	Объём ОП	Сансост.	Консульт.	С препод.	в том числе			Промеж. аттестация	Объём ОП	Сансост.	Консульт.	С препод.	в том числе			Промеж. аттестация					
Лекции, уроки	Пр. занятия					Лаб. занятия	Лекции, уроки	Пр. занятия						Лаб. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки						Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.						

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 4																				
												Всего	в том числе					Семестр 7						Семестр 8														
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	С препод.	в том числе				С препод.	в том числе				Промеж. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промеж. аттестация		
																		Объём ОП	Самост.	Консулт.	Лекции, уроки		Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Объём ОП						Самост.	Консулт.		С препод.		Лекции, уроки	Пр. занятия
МДК.06.02	Организация обслуживания						57	190	28		162	84	62	16			131	20		111	61	50												17		190		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	7						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	<input type="checkbox"/>	час	36			36	нед		1		час					нед					час			36	нед	1				17		36
ПМ.08.ЭК	Экзамен по модулю	8							6							6											6						6	17	6			
	Всего часов по МДК								129			97																										
	учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед		28		час					нед					час			216	нед		6					
	учебная практика							час	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	<input type="checkbox"/>	час	144			144	нед		4		час					нед					час			144	нед	4				17	144	
	Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед		6		час					нед					час			216	нед	6						
	Подготовка выпускной квалификационной работы							час	144			144	нед		4		час					нед					час			144	нед	4				17	144	
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед		2		час					нед					час			72	нед	2				17	72	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											6																										
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП											14																										
Итого	ОБЪЁМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	13	6	43		2		35	5940	442	20	4020	2222	1155	603	40	90	612	98	2	512	174	162	156	20		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)																					1																
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																					



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
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												
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
ПД.01	Химия												
ПД.02	Биология												
ПД.03	Информатика												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
ПОО.01	Основы проектной деятельности												
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>				
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.								
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>
		<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>
		<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.6.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 5.6.</b>
		<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>										
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.	
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>
		<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.6.</b>
		<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 5.6.</b>	<b>ПК 6.1.</b>	<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>	<b>ПК 6.5.</b>	
ОП.01	Основы 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.



# РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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.
ОП.01	Охрана труда	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.03	Контроль качества продукции и услуг	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
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.
		ПК 6.4.											
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
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.									
ПД.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.



# РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
ПП.01.01	Производственная практика												
ПМ.02	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 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	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 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	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 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	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		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.							



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 6.1.</b>
		<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>	<b>ПК 6.5.</b>								
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.								
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии «Повар»</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 7.1.</b>
		<b>ПК 7.2.</b>	<b>ПК 7.3.</b>	<b>ПК 7.4.</b>	<b>ПК 7.5.</b>	<b>ПК 7.6.</b>	<b>ПК 7.7.</b>	<b>ПК 7.8.</b>	<b>ПК 7.9.</b>	<b>ПК 7.10.</b>	<b>ПК 7.11.</b>	<b>ПК 7.12.</b>	<b>ПК 7.13.</b>
		<b>ПК 7.14.</b>	<b>ПК 7.15.</b>	<b>ПК 7.16.</b>	<b>ПК 7.17.</b>								
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.								
<b>ПМ.08</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 8.1.</b>
		<b>ПК 8.2.</b>	<b>ПК 8.3.</b>	<b>ПК 8.4.</b>	<b>ПК 8.5.</b>	<b>ПК 8.6.</b>	<b>ПК 8.7.</b>	<b>ПК 8.8.</b>					
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.					
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>
		<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.6.</b>
		<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 5.6.</b>	<b>ПК 6.1.</b>	<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>	<b>ПК 6.5.</b>	<b>ПК 7.1.</b>
		<b>ПК 7.2.</b>	<b>ПК 7.3.</b>	<b>ПК 7.4.</b>	<b>ПК 7.5.</b>	<b>ПК 7.6.</b>	<b>ПК 7.7.</b>	<b>ПК 7.8.</b>	<b>ПК 7.9.</b>	<b>ПК 7.10.</b>	<b>ПК 7.11.</b>	<b>ПК 7.12.</b>	<b>ПК 7.13.</b>
		<b>ПК 7.14.</b>	<b>ПК 7.15.</b>	<b>ПК 7.16.</b>	<b>ПК 7.17.</b>	<b>ПК 8.1.</b>	<b>ПК 8.2.</b>	<b>ПК 8.3.</b>	<b>ПК 8.4.</b>	<b>ПК 8.5.</b>	<b>ПК 8.6.</b>	<b>ПК 8.7.</b>	<b>ПК 8.8.</b>
		<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>
		<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.6.</b>



# РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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.
	государственная итоговая аттестация	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.	ПК 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.
		ПК 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.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.
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
Члены ГАК			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Государственный экзамен			
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
Члены ГАК			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	экологических основ природопользования
7	технологии кулинарного и кондитерского производства
8	организации хранения и контроля запасов и сырья
9	организации обслуживания
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	Химии
2	учебная кухня ресторана
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал



## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

### 1.1. Нормативная база реализации ППССЗ:

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Института среднего профессионального образования федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Санкт-Петербургский государственный политехнический университет Петра Великого" (далее - ИСПО ФГАОУВО "СПбГПУ") разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г. зарегистрированного Министерством Юстиции (№ 44828 от 20 декабря 2016 года), 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и федерального государственного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

Учебный план разработан в соответствии со следующими документами:

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 (зарегистрирован Минюстом России 30 июля 2013 г. №29200) об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО; – Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся».; – Разъяснениями (рекомендациями) ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО (с учётом письма №12-696 Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО"), в том числе - с разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО с учётом профиля профессионального образования; - Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 7 июня 2017 № 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования"; - Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям; – Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

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

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

### 1.3. Общеобразовательный цикл:

Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ СПО с учётом профиля профессионального образования. При этом срок освоения ППССЗ увеличивается на 52 недели: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет 39 недель; промежуточная аттестация 2 недели, каникулы - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Все дисциплины (кроме Экологии, Основ безопасности жизнедеятельности и Астрономии) осваиваются в течении двух семестров, поэтому предусмотренные формы промежуточной аттестации запланированы только во втором семестре (за исключением аттестации по физической культуре, Экологии 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 4 экзамена.

### 1.4. Формирование вариативной части ППССЗ:




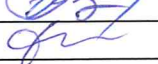




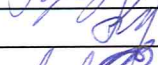
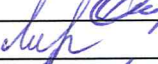




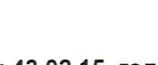
## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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.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 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