

Утверждаю

Директор

Р.А. Байбиков

30.03.2021



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПбПУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 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				29 сен - 5 окт	Октябрь				27 окт - 2 ноя	Ноябрь				24 - 30	Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь				26 янв - 1 фев	Февраль				23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель				27 апр - 3 май	Май				29 июн - 5 июл	Июль				27 июл - 2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	5 - 11	12 - 18		19 - 25	2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26	4 - 10		11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7		8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
I																																																						
II																																																						
III																																																						

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Обучение по дисциплинам и ме

Обозначения:



Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточная аттестация

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Производственная практика (преддипломная)

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем															
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
I	25	17	8	1		1	2		2	13		13						11	52		
II	34	17	17	1		1				7		7						10	52		
III	22	16	6	3	1	2				6		6	4		4	4	2	2	43		
Всего	81	50	31	5	1	4	2		2	26		26	4		4	4	2	23	147		

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 в том числе				Промеж. аттестация	Курс 1																					
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Курс. проектир.	Семестр 1				Семестр 2																
																		17 нед	в том числе			Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе			Промеж. аттестация									
																			Объем ОП	Самост.	Консульт.					С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия		Лаб. занятия	Курс. проектир.							
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	36	32	36	32																		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	5	31		2		21	4248	404	10	2616	1180	879	517	40	66	612	68		544	297	156	91		864	42	2	256	132	74	50		24	69.49%	30.51%		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	6				3	438	12		426	82	344				144	8		136	58	78			32			32		32				2952	1296		
ОГСЭ.2	История			1					38	4		34	34					38	4		34	34													432	6		
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности			26				135	162			162		162				34			34		34												14	38		
ОГСЭ.4	Физическая культура		1-5	6					162			162		162				34			34		34				16			16		16			12	158	4	
ОГСЭ.5	Психология общения			1					38	4		34	24	10				38	4		34	24	10				16			16		16			13	162		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			2				1	180	26		154	104		50			140	10		130	90		40			40	16		24	14		10			180		
ЕН.1	Экологические основы природопользования			1					38	4		34	34					38	4		34	34													4	38		
ЕН.2	Химия			2				1	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.2	Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания	2						1	115	14	2	93	67	26			6	63	6		57	47	10				52	8	2	36	20	16			6	10	95	20
ОП.6	Безопасность жизнедеятельности			1					68			68	46	22				68			68	46	22												4	68		
ОП.8	Техническое оснащение и организация рабочего места			2					46	8		38	28	10													46	8		38	28	10				10	46	
ПЦ	Профессиональный цикл	8		14		2		16	2998	290	6	1490	637	356	457	40	60	197	44		153	56	46	51			694	10		126	70	16	40		18	1728	1270	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	1		3				2	891	54		279	126	62	91		18	197	44		153	56	46	51			694	10		126	70	16	40		18	517	374	
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии «Повар»							12	295	50		245	110	44	91			159	40		119	40	28	51			136	10		126	70	16	40		10	31	264	
МДК.7.2	Товароведение продовольственных товаров			1					38	4		34	16	18				38	4		34	16	18												10	38		
УП.7.01	Учебная практика			2		РП	□	час	72			72	нед	2			час				нед														10	72		
ПП.07.01	Производственная практика			2		РП	□	час	468			468	нед	13			час				нед						час			72	нед	2			10	468		
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	2							18								18				нед						час			468	нед	13			10	468		
	Всего часов по МДК								333			279															18							18	10	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																										час											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																					
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	9	5	31		2		21	4464	404	10	2616	1180	879	517	40	66	612	68		544	297	156	91		864	42	2	256	132	74	50		24	3168	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	Сансост.	Консультации	С преподавателем				Промежут. аттестация	Курс 2																						
												Всего	в том числе				Семестр 3								Семестр 4														
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Объем ОП	Сансост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промежут. аттестация	Объем ОП	Сансост.	Консульт.	С препод.	в том числе					Промежут. аттестация		
																							17 нед	17 (7) нед															
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			36	32	36	32																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	5	31		2		21	4248	404	10	2616	1180	879	517	40	66	612	68		544	238	234	52	20		900	88	4	544	222	194	128		12	69.49%	30.51%		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	6				3	438	12		426	82	344				106	4		102	24	78				68			68		68			2952	1296			
ОГСЭ.1	Основы философии			3					38	4		34	24	10				38	4		34	24	10												432	6			
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности			26				135	162			162		162				34			34		34				34			34		34			14	36	2		
ОГСЭ.4	Физическая культура		1-5	6					162			162		162				34			34		34				34			34		34			12	158	4		
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				13	162		
ОП.1	Охрана труда			4					36	2		34	26	8													36	2		34	26	8				10	36		
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3					81	13		68	30	38				81	13		68	30	38												8	81			
ОП.5	Правовые основы профессиональной деятельности			3					38	4		34	24	10				38	4		34	24	10												14	38			
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4					70	17	2	51	25	26													70	17	2	51	25	26				9	70		
ОП.9	Организация хранения и контроль запасов сырья			3					55	4		51	31	20				55	4		51	31	20												10	55			
ОП.10	Метрология и стандартизация			3					55	4		51	37	14				55	4		51	37	14												10	55			
ПЦ	Профессиональный цикл	8		14		2		16	2998	290	6	1490	637	356	457	40	60	277	39		238	92	74	52	20		726	69	2	391	171	92	128		12	1728	1270		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		1				1	173	25		70	24	24	22		6	95	25		70	24	24	22			78						6		173				
МДК.1.1	Организация и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента							3	95	25		70	24	24	22			95	25		70	24	24	22											10	95			
ПП.1.01	Производственная практика			4		РП		час	72			72	нед	2			час				нед						час			72	нед	2				10	72		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4							6							6											час			72	нед	2				10	72		
	Всего часов по МДК								95			70															6						6	10	6				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного 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.2.1	Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусочного сложного ассортимента для различных категорий потребителей					5		4-6	282	51	2	229	79	22	108	20											100	15		85	39	4	42			10	92	190	
	Всего часов по МДК								282			229																											
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного 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.3.1	Организация и технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента для различных категорий потребителей							34	188	18	2	168	68	30	70			87	4		83	37	16	30			101	14	2	85	31	14	40		10	93	95		
ПП.3.01	Производственная практика			4		РП		час	108			108	нед	3			час				нед						час			108	нед	3				10	108		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	4							6							6											час			108	нед	3				10	108		
	Всего часов по МДК								188			168															6						6	10	6				

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам																	ЦК	Объем ОП					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Самост.	Консультации	Всего	С преподавателем					Промеж. аттестация	Семестр 3							Семестр 4													
													в том числе						17 нед							17 (7) нед													
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	С препод.		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе											
																												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.								
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		2				1	347	52		217	111	52	54		6										99	14		85	47	8	30				206	141	
МДК.5.1	Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей			5				4	269	52		217	111	52	54												99	14		85	47	8	30				10	128	141
	Всего часов по МДК							269			217																												
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		1		1		6	460	50		332	146	150	16	20	6	95	10		85	31	34		20		234	26		136	54	66	16				168	292	
МДК.6.1	Организация и контроль текущей деятельности персонала					3		34	116	14		102	38	44		20		57	6		51	17	14		20		59	8		51	21	30				10	90	26	
МДК.6.2	Организация обслуживания							45	190	28		162	84	62	16											65	14		51	23	12	16				10		190	
МДК.6.3	Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания							34	76	8		68	24	44				38	4		34	14	20			38	4		34	10	24				10		76		
ПП.6.01	Производственная практика			4		РП	□	час	72			72	нед	2				час				нед					час			72	нед	2				10	72		
	Всего часов по МДК							382			332																												
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед	28				час				нед				час			252	нед	7								
	Учебная практика							час	72			72	нед	2				час				нед				час			нед										
	Концентрированная							час	72			72	нед	2				час				нед				час			нед										
	Рассредоточенная							час				нед					час				нед				час			нед											
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	936			936	нед	26				час				нед				час			252	нед	7								
	Концентрированная							час	936			936	нед	26				час				нед				час			252	нед	7								
	Рассредоточенная							час				нед					час				нед				час			нед											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							10															4																
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	9	5	31		2		21	4464	404	10	2616	1180	879	517	40	66	612	68		544	238	234	52	20		900	88	4	544	222	194	128		12	3168	1296		
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	2																					
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																						
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	5																					
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																	5																					
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	1																					
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																						

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																ЦК	Объем ОП																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.	Консультации	С преподавателем				Промеж. аттестация	Курс 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
												в том числе					Семестр 5								Семестр 6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Курс. проектир.	16 нед				6 (10) нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
																		Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе	Лекции, уроки		Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		36			32					36			36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																		ЦК	Объём ОП																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.	Консультации	С преподавателем				Промежут. аттестация	Курс 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
												Всего	в том числе				Семестр 5					Семестр 6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Курс. проектир.	16 нед				6 (10) нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
																		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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	Всего часов по МДК							382			332																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													</

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
ПД	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ОГСЭ.1	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.2	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.							
ОГСЭ.4	Физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.5	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ЕН.1	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	
ЕН.2	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
		ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
ОП.1	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.3	Контроль качества продукции и услуг	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.5	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.6	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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.
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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.			
		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.
ОП.8	Техническое оснащение и организация рабочего места	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.	
		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.
ОП.9	Организация хранения и контроль запасов сырья	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.				
		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.
ОП.10	Метрология и стандартизация	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.	
		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.
ПЦ	Профессиональный цикл	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.
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
		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.
МДК.1.1	Организация и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
ПП.1.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
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.2.1	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.2.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий 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 3.1.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
МДК.3.1	Изделия, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.						
МДК.3.1	Организация и технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, 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.3.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.						
МДК.4.1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							
МДК.4.1	Организация и технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для различных категорий потребителей	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							
ПП.4.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							
МДК.5.1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
МДК.5.1	Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
ПП.5.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
МДК.6.1	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.
		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
МДК.6.2	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										
МДК.6.3	Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.											
ПП.6.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.
		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии «Повар»	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.								
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.1.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии «Повар»	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.											
МДК.7.2	Товароведение продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.15.
		ПК 7.16.	ПК 7.17.										
УП.7.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.								
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.								
ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 8.1.
		ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.	ПК 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.					
МДК.8.1	Технология приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 8.1.
		ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.									
МДК.8.2	Организация обслуживания в барах	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 8.5.
		ПК 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.									
ПП.8.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 8.1.
		ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.	ПК 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.					
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.	ПК 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.	ПК 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.
		ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.	ПК 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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.
	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>												
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>												

ПРАКТИКИ

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

Государственная итоговая аттестация

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

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

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

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ:

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

Учебный план разработан в соответствии со следующими документами:

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

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий:

Учебные занятия начинаются с 1 сентября текущего года. Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 54 академических часа и включает в себя все виды учебной работы в образовательном учреждении и вне его: обязательные учебные занятия (36 академических часов в неделю), консультации и самостоятельную работу. Занятия проводятся парами, продолжительностью 1 час 30 минут. Оценка знаний студентов осуществляется по пятибалльной системе. Все дисциплины и профессиональные модули учебного плана имеют завершающую форму контроля: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по модулю. Контроль и оценка процесса и результатов освоения ППССЗ осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Учебная и производственная практика в количестве 28 недель проводится концентрированно 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:

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ:

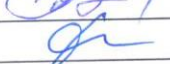
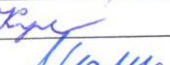
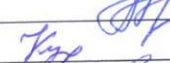
Вариативная часть ППССЗ составлена в рамках установленных ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на удовлетворение личностных наклонностей студентов в сфере профессиональных интересов. Вариативная часть представлена дисциплинами МДК.06.02 "Организация обслуживания", МДК.06.03 "Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания", МДК.07.02 "Товароведение продовольственных товаров", УП.7.01 "Учебная практика", ПМ.08 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами" и увеличением количества часов на общепрофессиональный и профессиональный циклы. Формирование вариативной части произведено в соответствии с решением заседания ПЦК, с решением методического совета колледжа, со служебными записками от председателей ПЦК. Вариативная часть образовательной программы реализуется в объеме 1296 часов, что составляет 30,51% от общего объема учебных циклов (без учета часов общеобразовательного цикла).

1.5. Оценка качества освоения ППССЗ:

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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

Согласовано

Заместитель директора по учебно-методической работе		Е.Г. Конакина
Заведующий отделением		В.В. Чертовская
Заведующий учебной частью		Е.Б.Голубенко
Председатели предметно-цикловых комиссий:		
ЦК № 4		Н.В. Ивойлова
ЦК № 7		Е.В. Кудрявцева
ЦК № 8		Е.Т. Малькова
ЦК № 9		А.В. Щербак
ЦК № 10		Н.А. Кухаренкова
ЦК № 12		М.Н. Гусарова
ЦК № 13		Е.Л. Моторина
ЦК № 14		Т.Ю.Цветкова
ЦК № 15		Е.В. Лявданская