

План одобрен Методическим советом ИСПО
Протокол № 9 от 28.03.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Профиль СОО: естественно-научный

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

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

Освоение профессий рабочих, должностей служащих:

Повар

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УМР

/ Е.Г. Конакина/

Заведующий учебным отделом

/ Е.Б. Голубенко/

Заведующий отделением

/ Т.Р. Пиштокова/

Председатель ПЦК "Технологии общественного питания"

/ Н.А. Кухаренкова/



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август													
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31							
Нед	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							
I																		К	К																																								
II																		К	К									У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III																		К	К																		П	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																	Э	К	К								П	П	П	П	П	П	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	22 4/6	39 4/6	17	8	25	17	17	34	16 3/6	6	22 3/6	121 1/6
У	Учебная практика					11	11							11
П	Производственная практика (по профилю специальности)					4	4		7	7		6	6	17
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		1 2/6	1 2/6		1	1		1	1	3/6	2	2 3/6	5 5/6
Г	Государственная итоговая аттестация											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объем ОП		Курс 1																												Закреп- ленная	
			Экза- мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	ДР	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	КРП	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1 [17 нед]										Семестр 2 [22 4/6 нед]																		
																		Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конс	ПКЭ	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конс	ПКЭ	ПАТТ	Код				
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1404	1398			39	39	18	100%	0%	612	595	595	313	14	268			17					864	809	803	381	28	394			22			6	15	18	
СО.Среднее общее образование								1476	1476	1404	1398			39	39	18	1476		612	595	595	313	14	268			17					864	809	803	381	28	394			22			6	15	18	
+	БД	Базовые дисциплины	22	1	11122 2222			1009	1009	990	986				12	1009		412	412	412	250	14	148							597	578	574	310	16	248					4	7	12				
+	БД.01	Русский язык	2					96	96	90	88				6	96		34	34	34	18		16							62	56	54	34		20				2		6	13				
+	БД.02	Литература			2			110	110	110	110					110		34	34	34	24		10							76	76	76	32		44								13			
+	БД.03	История			2			136	136	136	136					136		58	58	58	40		18							78	78	78	50		28									12		
+	БД.04	Обществознание			2			82	82	82	82					82														82	82	82	48		34									12		
+	БД.05	География			1			64	64	64	64					64		64	64	64	36		28																					12		
+	БД.06	Математика	2		1			203	203	190	188				6	203		90	90	90	64		26							113	100	98	64		34				2	7	6	6				
+	БД.07	Физическая культура		1	2			72	72	72	72					72		30	30	30			30							42	42	42			42									11		
+	БД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2			68	68	68	68					68														68	68	68	22		46									4		
+	БД.09	Физика			2			110	110	110	110					110		34	34	34	24	10								76	76	76	60	16											4	
+	БД.10	Биология			1			68	68	68	68					68		68	68	68	44	4	20																					4		
+	ПД	Профильные дисциплины	2		22			394	394	380	378			6	394		167	167	167	57		110								227	213	211	65	12	134				2	8	6					
+	ПД.01	Иностранный язык			2			136	136	136	136					136		68	68	68			68							68	68	68			68									10		
+	ПД.02	Информатика			2			110	110	110	110					110		51	51	51	23		28							59	59	59	7		52									7		
+	ПД.03	Химия	2					148	148	134	132				6	148		48	48	48	34		14							100	86	84	58	12	14				2	8	6	3				
+	ПОО	Предлагаемые ОО			2			73	73	34	34			39	39	73		33	16	16	6		10		17				40	18	18	6		12		22										
+	ПОО.01	Основы проектной деятельности			2			73	73	34	34			39	39	73		33	16	16	6		10		17				40	18	18	6		12		22							13			
		Итого акад.часов (без факультативов)						1476	1476	1404	1398			39	39	18	70.2%	29.8%	612	595	595	313	14	268			17				864	809	803	381	28	394		22			6	15	18			
		ЭКЗАМЕН (Эк)																													3															
		ЗАЧЕТ (За)																																												
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)																													8															
		Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)																36						36.4										29.25												
		Контактная работа (акад.час/нед)																35						35.43																						



Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов							Объем ОП		Курс 3																				Закрепленная															
			Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	КРП	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 5 [17 нед]										Семестр 6 [17 нед]																								
																		Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конс	ПКЭ	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП		ИП	СР	Конс	ПКЭ	ПАТТ	Код									
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																2338	2338	2097	2087	40		161	30	1608	730	612	544	544	238	52	234	20		68				900	800	796	222	110	464			68	4	20	12			
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																362	362	358	358			4		356	6	106	102	102	24		78			4				68	68	68			68								12	
+	ОГСЭ.01	Основы философии			5			38	38	34	34			4		38		38	34	34	24		10			4																10										
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			48		567	162	162	162	162					156	6	34	34	34			34					34	34	34			34									11										
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			162	162	162	162					162		34	34	34			34					34	34	34			34									14										
ОП.Общепрофессиональный цикл																326	326	290	290			36		326		228	204	204	122		82			24				98	86	86	52		34			12						14
+	ОП.01	Охрана труда			6			36	36	34	34			2		36													36	34	34	26		8			2					5										
+	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5			80	80	68	68			12		80		80	68	68	30		38			12																12										
+	ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности			5			38	38	34	34			4		38		38	34	34	24		10			4																9										
+	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6			62	62	52	52			10		62											62	52	52	26		26			10							14										
+	ОП.09	Организация хранения и контроль запасов сырья			5*			55	55	51	51			4		55		55	51	51	31		20		4																	14										
+	ОП.10	Метрология и стандартизация			5*			55	55	51	51			4		55		55	51	51	37		14		4																	14										
П.Ц.Профессиональный цикл																1650	1650	1449	1439	40		121	30	926	724	278	238	238	92	52	74	20		40				734	646	642	170	110	362			56	4	20	12			
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6		6		5	180	180	144	142			20	6	180		90	70	70	24	22	24			20			90	74	72			72			2	10	6													
+	МДК.01.01	Организация и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					5	90	90	70	70			20		90		90	70	70	24	22	24		20																	14										
+	ПП.01.01	Производственная практика			6			72	72	72	72					72												72	72	72			72									14										
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6					18	18	2				6		18												18	2									2	10	6		14										
+	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	8		8	7	8	358	358	308	306	20		34	6	168	190											100	86	86	40	42	4			14																
+	МДК.02.01	Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей				7	8	268	268	234	234	20		34		78	190											100	86	86	40	42	4			14						14										
+	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	6		6		6	299	299	279	277			4	6	199	100	83	83	83	37	30	16					216	196	194	32	40	122			4	2	10	6													
+	МДК.03.01	Организация и технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей					6	173	173	169	169			4		73	100	83	83	83	37	30	16					90	86	86	32	40	14			4						14										
+	ПП.03.01	Производственная практика			6			108	108	108	108					108												108	108	108			108							2	10	6		14								
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6					18	18	2				6		18												18	2														14									
+	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	8		88			346	346	312	310			18	6	205	141											100	84	84	46	12	26			16																
+	МДК.05.01	Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей			8			256	256	238	238			18		115	141											100	84	84	46	12	26			16							14									
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	7		666	5	7	467	467	406	404	20		45	6	174	293	105	85	85	31		34	20		20			228	206	206	52	16	138			22															
+	МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности персонала			6*	5		131	131	101	101	20		30		82	49	71	51	51	17		14	20		20			60	50	50	20		30			10						14									
+	МДК.06.02	Организация обслуживания					7	174	174	163	163			11		2	172											58	50	50	22	16	12			8							14									
+	МДК.06.03	Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания			6*			72	72	68	68			4		72		34	34	34	14		20					38	34	34	10		24			4							14									
+	ПП.06.01	Производственная практика			6			72	72	72	72					72												72	72	72			72										14									

[illegible]

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов							Объем ОП		Курс 4																												Закрепленная								
			Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	ДР	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	КРП	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 7 [16 3/6 нед]										Семестр 8 [6 нед]																						
Итого	Конт. раб.	Ауд.																			Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конс	ПКЭ	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конс	ПКЭ	ПАТТ	Код											
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																			2245	2245	2054	2044	40		111	30	1471	774	612	563	561	213	156	172	20		33	2	10	6	864	794	786	110	70	606			6	8	40	24	
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																			324	324	324	324					318	6	64	64	64			64							24	24	24			24							
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			48		567	162	162	162	162				156	6	32	32	32		32					12	12	12			12							10															
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			162	162	162	162				162		32	32	32		32					12	12	12			12							11															
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл																			58	58	56	56			2		58													58	56	56	40	10	6			2					
+	ОП.03	Контроль качества продукции и услуг			8			58	58	56	56			2		58										58	56	56	40	10	6			2					14														
ПЦ.Профессиональный цикл																			1647	1647	1458	1448	40		109	30	879	768	548	499	497	213	156	108	20		33	2	10	6	566	498	490	70	60	360			4	8	40	24	
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8		8	7	8	358	358	308	306	20		34	6	168	190	150	130	130	32	60	18	20		20		108	92	90	12	6	72			2	10	6															
+	МДК.02.01	Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусочного ассортимента для различных категорий потребителей				7	8	268	268	234	234	20		34		78	190	150	130	130	32	60	18	20		20		18	18	18	12	6							14														
+	ПП.02.01	Производственная практика			8			72	72	72	72				72											72	72	72			72							14															
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	8					18	18	2				6	18											18	2								2	10	6	14															
+	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8		88			166	166	144	142			6	6	166		90	86	86	32	42	12		4		76	58	56	14	6	36			2	2	10	6															
+	МДК.04.01	Организация и технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для различных категорий потребителей			8			112	112	106	106			6		112		90	86	86	32	42	12		4		22	20	20	14	6			2					14														
+	ПП.04.01	Производственная практика			8			36	36	36	36				36											36	36	36			36							14															
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8					18	18	2				6	18											18	2								2	10	6	14															
+	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	8		88			346	346	312	310			18	6	205	141	102	100	100	62	24	14		2		144	128	126	24	30	72			2	10	6																
+	МДК.05.01	Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей			8			256	256	238	238			18		115	141	102	100	100	62	24	14		2		54	54	54	24	30							14															
+	ПП.05.01	Производственная практика			8			72	72	72	72				72											72	72	72			72							14															
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8					18	18	2				6	18											18	2								2	10	6	14															
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	7		666	5	7	467	467	406	404	20		45	6	174	293	134	115	113	63		50		3	2	10	6																									
+	МДК.06.02	Организация обслуживания					7	174	174	163	163			11		2	172	116	113	113	63		50		3													14															
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	7					18	18	2				6	18			18	2						2	10	6											14															
+	ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами	8		78		8	166	166	144	142			6	6	22	144	72	68	68	24	30	14		4		94	76	74	20	18	36			2	2	10	6															
+	МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами			7			72	72	68	68			4		4	68	72	68	68	24	30	14		4													14															
+	МДК.08.02	Организация обслуживания в барах					8	40	40	38	38			2		40										40	38	38	20	18				2				14															
+	ПП.08.01	Производственная практика			8			36	36	36	36					36										36	36	36			36							14															
+	ПМ.08.ЭК	Экзамен по модулю	8					18	18	2				6	18											18	2								2	10	6	14															
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8			144	144	144	144				144											144	144	144			144							14															
ГИА.Государственная итоговая аттестация																			216	216	216	216					216													216	216	216			216								
+	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация						216	216	216	216				216											216	216	216			216							14															
Итого акад. часов (без факультативов)																			2245	2245	2054	2044	40		111	30	70.2%	29.8%	612	563	561	213	156	172	20		33	2	10	6	864	794	786	110	70	606			6	8	40	24	
Учебные практики, акад. часов																			396 [11 нед.]																																		
Производственные практики, акад. часов																			612 [17 нед.]																																		
Производственная практика (преддипломная), акад. часов																			144 [4 нед.]										216 [6 нед.]																								
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад. час/нед)																													144 [4 нед.]																								
Контактная работа (акад. час/нед)																													36										36														
																			34										36										36														



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
НО	Начальное общее образование	
ОО	Основное общее образование	
СО	Среднее общее образование	
БД	Базовые дисциплины	
БД.01	Русский язык	
БД.02	Литература	
БД.03	История	
БД.04	Обществознание	
БД.05	География	
БД.06	Математика	
БД.07	Физическая культура	
БД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	
БД.09	Физика	
БД.10	Биология	
ПД	Профильные дисциплины	
ПД.01	Иностранный язык	
ПД.02	Информатика	
ПД.03	Химия	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПОО.01	Основы проектной деятельности	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.
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.
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 3.3.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.6.; ПК 5.3.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; 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.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 3.3.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.6.; ПК 5.3.

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
ОПЦ		Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
	ОП.01	Охрана труда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; 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 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
	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.; 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.; 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.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.
	ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.
	ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
	ОП.08	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; 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 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 6.4.
	ОП.09	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ПК 6.3.
	ОП.10	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.; 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 09.; 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 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
	ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; 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 09.; 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 09.; 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.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; 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 09.; 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 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; 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 09.; 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 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; 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 09.; 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 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности персонала	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; 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 09.; 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 09.; 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 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 7.1.; ПК 7.2.; ПК 7.3.; ПК 7.4.; ПК 7.5.; ПК 7.6.; ПК 7.7.; ПК 7.8.; ПК 7.9.; ПК 7.10.; ПК 7.11.; ПК 7.12.; ПК 7.13.; ПК 7.14.; ПК 7.15.; ПК 7.16.; ПК 7.17.
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.; 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.; 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.; 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.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
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.; ПК 8.1.; ПК 8.2.; ПК 8.3.; ПК 8.4.; ПК 8.5.; ПК 8.6.; ПК 8.7.; ПК 8.8.
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.; 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.; 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.08.ЭК	Экзамен по модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.
ГИА.01	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ГИА.03	Подготовка к государственным экзаменам	
ГИА.04	Проведение государственных экзаменов	



Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	ОП.09 Организация хранения и контроль запасов сырья	3	1
	ОП.10 Метрология и стандартизация	3	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	МДК.06.01 Организация и контроль текущей деятельности персонала	3	2
	МДК.06.03 Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания	3	2

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Организация и контроль текущей деятельности персонала					
КР	3	1	16		
Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей					
КР	4	1	16		

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика											
УП.07.01 Учебная практика	2	2			11						
			16	+	11						
Вид практики: Производственная практика											
ПП.07.01 Производственная практика	2	2			4						
			16	+	4						
ПП.01.01 Производственная практика	3	2			2						
			16	+	2						
ПП.03.01 Производственная практика	3	2			3						
			16	+	3						
ПП.06.01 Производственная практика	3	2			2						
			16	+	2						
ПП.02.01 Производственная практика	4	2			2						
			16	+	2						
ПП.04.01 Производственная практика	4	2			1						
			16	+	1						
ПП.05.01 Производственная практика	4	2			2						
			16	+	2						
ПП.08.01 Производственная практика	4	2			1						
			16	+	1						
Вид практики: Преддипломная практика											
ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	4	2			4						
			16	+	4						
Итого по факту					32						
Итого по плану					32						

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
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 "СПбПУ") 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 просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 (зарегистрирован Минюстом России 21 сентября 2022 г. №70167) 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"),
- Письмо Минпросвещения России от 14.06.2024 N 05-1971 "О направлении рекомендаций";
- 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 36 академических часов и включает в себя все виды учебной работы в образовательном учреждении и вне его: обязательные учебные занятия, консультации и самостоятельную работу. Занятия проводятся парами, продолжительностью 1 час 30 минут. Оценка знаний студентов осуществляется по пятибалльной системе. Все дисциплины и профессиональные модули учебного плана имеют завершающую форму контроля: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по модулю. Контроль и оценка процесса и результатов освоения ППССЗ осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Учебная и производственная практика в количестве 28 недель проводится концентрировано в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. На весь период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине или модулю и выполняется в пределах времени, отведённого на его изучение. При проведении практических занятий, при работе на ВЦ, изучении иностранного языка учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Консультации для студентов предусматриваются из времени, отводимого на изучение дисциплины и из объема времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные - определены Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

1.3. Общеобразовательный цикл:

01.04.2025

Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО сформирован в соответствии с Письмо Минпросвещения России от 14.06.2024 N 05-1971 "О направлении рекомендаций". При этом срок освоения ППССЗ увеличивается на 52 недели: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет 39 4/6 недель; промежуточная аттестация 1 2/6 недели, каникулы - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

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.06.03 "Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания", МДК.07.02 "Товароведение продовольственных товаров", МДК.08.02 "Организация обслуживания в барах", ПП.08.01 "Производственная практика" 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 1266 часов, что составляет 29,8 % 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 дипломной работы 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 с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, разрабатываемых оператором, которым сегодня является Институт развития профессионального образования. Обязательное требование - соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель.