

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) 2025
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	У	У	У	П	П	П	П	Э	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
IV																			Э	К	К						П	П	П	П	П	П	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	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	39	17	8	25	17	17	34	16 3/6	6	22 3/6	120 3/6
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		2	2		1	1		1	1	3/6	2	2 3/6	6 3/6
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							Объём ОП		Курс 1																	Закреп- ленная										
			Экза- мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	КРП	ИП	СР			ПАТТ	Семестр 1 [17 нед]											Семестр 2 [22 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	1373	1365		32	39	24	100%	0%	612	595	595	313	14	268		17				864	778	770	356	28	386		15	7	8	40	24				
СО.Среднее общее образование								1476	1476	1373	1365		32	39	24	1476		612	595	595	313	14	268		17				864	778	770	356	28	386		15	7	8	40	24				
+	БД	Базовые дисциплины	222	1	11122		1111	1023	1023	970	964			5	18	1023		412	412	412	250	14	148					611	558	552	288	16	248			5	6	30	18					
+	БД.01	Русский язык	2				1	98	98	80	78			2	6	98		34	34	34	18		16				64	46	44	24		20			2	2	10	6	13					
+	БД.02	Литература			2		1	110	110	110	110					110		34	34	34	24		10				76	76	76	32		44								13				
+	БД.03	История	2				1	139	139	122	120			1	6	139		58	58	58	40		18				81	64	62	34		28			1	2	10	6	12					
+	БД.04	Обществознание			2			78	78	78	78					78											78	78	78	44		34								12				
+	БД.05	География			1			64	64	64	64					64		64	64	64	36		28																	12				
+	БД.06	Математика	2		1			216	216	198	196			2	6	216		90	90	90	64		26				126	108	106	72		34			2	2	10	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 и защиты Родины			2			68	68	68	68					68											68	68	68	22		46								4				
+	БД.09	Физика			2		1	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		111	394	394	376	374			2	6	394		167	167	167	57		110				227	209	207	63	12	132			2	2	10	6						
+	ПД.01	Иностранный язык			2		1	134	134	134	134					134		68	68	68			68				66	66	66			66								10				
+	ПД.02	Информатика			2		1	112	112	112	112					112		51	51	51	23		28				61	61	61	9		52								7				
+	ПД.03	Химия	2				1	148	148	130	128			2	6	148		48	48	48	34		14				100	82	80	54	12	14			2	2	10	6	3					
+	ПОО	Предлагаемые ОО			2			59	59	27	27			32	32	59		33	16	16	6		10		17			26	11	11	5		6		15									
+	ПОО.01	Основы проектной деятельности			2			59	59	27	27			32	32	59		33	16	16	6		10		17			26	11	11	5		6		15					13				
Итого акад. часов (без факультативов)								1476	1476	1373	1365		32	39	24	70.2%	29.8%	612	595	595	313	14	268		17				864	778	770	356	28	386		15	7	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.]																																				
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад. час/нед)																	36											36											36					
Контактная работа (акад. час/нед)																	36											36											36					

[illegible]

[illegible]

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 и защиты Родины	
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	Формы, виды 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 7.1.; 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.; 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.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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.
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

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						
			14	+	11						
Вид практики: Производственная практика											
ПП.07.01 Производственная практика	2	2			4						
			14	+	4						
ПП.01.01 Производственная практика	3	2			2						
			14	+	2						
ПП.03.01 Производственная практика	3	2			3						
			14	+	3						
ПП.06.01 Производственная практика	3	2			2						
			14	+	2						
ПП.02.01 Производственная практика	4	2			2						
			14	+	2						
ПП.04.01 Производственная практика	4	2			1						
			14	+	1						
ПП.05.01 Производственная практика	4	2			2						
			14	+	2						
ПП.08.01 Производственная практика	4	2			1						
			14	+	1						
Вид практики: Преддипломная практика											
ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	4	2			4						
			14	+	4						
Итого по факту					32						
Итого по плану					32						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Организация и контроль текущей деятельности персонала					
КР	3	1	14		
Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусочного ассортимента для различных категорий потребителей					
КР	4	1	14		



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 Письмом Минпросвещения России от 14.06.2024 № 05-19/11 «О направлении рекомендаций». При этом срок освоения ППССЗ увеличивается на 52 недели: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет 39 недель; промежуточная аттестация 2 недели, каникулы - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

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.

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Измерительные информационные технологии
2		Компьютерные системы и комплексы
3		Электроэнергетика
4		Естественнонаучные дисциплины
5		Информационные системы и программирование
6		Математика
7		Информатика
8		Туризм и гостеприимство
9		Экономика и управление
10		Иностранный язык
11		Физическая культура
12		Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины
13		Филология
14		Технологии питания
15		Низкотемпературные технологии