

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

План одобрен Ученым советом университета
Протокол № 4 от 23.04.2018



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Санкт-Петербургский государственный экономический университет"

Колледж бизнеса и технологий

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по СПССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2017

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | Распределение по курсам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------|----------------|------------------|-----------------|--------------------|--------------|----------------------------------|--------------|---------------|-------------|--------------|-----------------|----------------------------------|---------|-----------|--------------|---------------|-------------|--------------|-----------------|------------------|---------|-----------|-------------------------|---------------|-------------|--------------|-----------------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|------|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|
| | | Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы | Максимальная | Самост. (с.р. н.п.л.) | Обязательная | | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | в том числе | | | | | | | Semestr 1 | | | | Semestr 2 | | | | Semestr 3 | | | | Semestr 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | Всего | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Курс. проектир. | Индивиду. проект (входит в с.р.) | 17 нед | | 22 нед | | 17 нед | | | | 21 нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | Максим. | Самост. | Обязательная | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Курс. проектир. | Индивиду. проект | Максим. | Самост. | Обязательная | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Курс. проектир. | Индивиду. проект | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 14 | 16 | 17 | 18 | 22 | 25 | 26 | 27 | 29 | 30 | 31 | 32 | 36 | 39 | 40 | 41 | 43 | 44 | 45 | 46 | 50 | 53 | 54 | 55 | 57 | 58 | 59 | 60 | 64 | 67 | 68 | 69 | 71 | 72 | 73 | 74 | 78 | 81 | | | | | | | |
| МДК.07.02 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар) | | | | | | 6 | 56 | 20 | 36 | 6 | | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.07.03 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер) | | | | | | 7 | 34 | | 34 | 4 | 18 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.07.01 | Учебная практика | | | 467 | РП | | час | 108 | | 108 | нед | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.07.ЭК | Квалификационный экзамен | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | 319 | | 241 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная и производственная (по профилю специальности) практики | | | | | | час | 1008 | | 1008 | нед | | 28 | | | час | | | нед | | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная практика | | | | | | час | 324 | | 324 | нед | | 9 | | | час | | | нед | | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Концентрированная | | | | | | час | 324 | | 324 | нед | | 9 | | | час | | | нед | | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Рассредоточенная | | | | | | час | | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Производственная практика (по профилю специальности) | | | | | | час | 684 | | 684 | нед | | 19 | | | час | | | нед | | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Концентрированная | | | | | | час | 684 | | 684 | нед | | 19 | | | час | | | нед | | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Рассредоточенная | | | | | | час | | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) | | | 8 | РП | | час | 144 | | 144 | нед | | 4 | | | час | | | нед | | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Государственная итоговая аттестация | | | | | | час | 216 | | 216 | нед | | 6 | | | час | | | нед | | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы | | | | | | час | 144 | | 144 | нед | | 4 | | | час | | | нед | | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Защита выпускной квалификационной работы | | | | | | час | 72 | | 72 | нед | | 2 | | | час | | | нед | | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК | 21 | | 42 | | 2 | 39 | 6480 | 2160 | 4320 | 1991 | 1795 | 474 | 60 | | 918 | 306 | 612 | 343 | 250 | 19 | | | 1188 | 396 | 792 | 449 | 324 | 19 | | | 918 | 306 | 612 | 270 | 258 | 84 | | | 1134 | 378 | 756 | 323 | 246 | 187 | | | | | | | | | |
| | ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ) | 21 | | 42 | | 2 | 39 | 6480 | 2160 | 4320 | 1991 | 1795 | 474 | 60 | | 918 | 306 | 612 | 343 | 250 | 19 | | | 1188 | 396 | 792 | 449 | 324 | 19 | | | 918 | 306 | 612 | 270 | 258 | 84 | | | 1134 | 378 | 756 | 323 | 246 | 187 | | | | | | | | | |
| | 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) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | | | | | | Максимальная учебная нагрузка | | Обязательная учебная нагрузка | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|--------------|--------------|-----------------|-----------|--------|---------------|-------------|--------------|--------------|-----------------|--------------|-------------|---------------|-------------|--------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|
| | | Семестр 5 | | | | | Семестр 6 | | | | | Семестр 7 | | | | | Семестр 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 8 нед | | | | | 16 нед | | | | | 10 нед | | | | | 9 нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Максим. | Санкт. | Обязательная | в том числе | | Максим. | Санкт. | Обязательная | в том числе | | Максим. | Санкт. | Обязательная | в том числе | | Максим. | Санкт. | Обязательная | в том числе | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Лекции, уроки | Презентации | Лаб. занятия | Курс. проект | Индивид. проект | | | Лекции, уроки | Презентации | Лаб. занятия | Курс. проект | Индивид. проект | | | Лекции, уроки | Презентации | Лаб. занятия | Курс. проект | Индивид. проект | Обяз. часть | Вар. часть | Обяз. часть | Вар. часть | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 82 | 83 | 85 | 86 | 87 | 88 | 92 | 95 | 96 | 97 | 99 | 100 | 101 | 102 | 106 | 109 | 110 | 111 | 113 | 114 | 115 | 116 | 120 | 123 | 124 | 125 | 127 | 128 | 129 | 130 | 134 | 137 | 335 | 336 | 337 | 338 |
| ОП.16 | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 95 | 22 | 73 | 33 | 40 | | | | 95 | | 73 | |
| ОП.17 | Процессы и аппараты | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 85 | | 63 | |
| ПМ | Профессиональные модули | 250 | 82 | 168 | 92 | 56 | 20 | | | 337 | 97 | 240 | 66 | 102 | 42 | 30 | | 371 | 111 | 260 | 95 | 101 | 34 | 30 | | 118 | 46 | 72 | 32 | 40 | | | 1512 | 162 | 1008 | 121 | |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 205 | | 137 | |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 205 | | 137 | |
| УП.01.01 | Учебная практика | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | | час | | нед | | | | | | час | | нед | | | | | | 36 | | 36 | |
| ПМ.01.ЭК | Квалификационный экзамен | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | 95 | 31 | 64 | 33 | 21 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 367 | | 253 | |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 95 | 31 | 64 | 33 | 21 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 367 | | 253 | |
| УП.02.01 | Учебная практика | | час | 36 | нед | 1 | | | | час | | нед | | | | | | час | | нед | | | | | | час | | нед | | | | | | 36 | | 36 | |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | час | 252 | нед | 7 | | | | час | | нед | | | | | | час | | нед | | | | | | час | | нед | | | | | 252 | | 252 | | |
| ПМ.02.ЭК | Квалификационный экзамен | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | 155 | 51 | 104 | 59 | 35 | 10 | | | 175 | 51 | 124 | 10 | 84 | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 280 | 50 | 188 | 40 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 155 | 51 | 104 | 59 | 35 | 10 | | | 175 | 51 | 124 | 10 | 84 | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 280 | 50 | 188 | 40 |
| УП.03.01 | Учебная практика | | час | | нед | | | | | час | 36 | нед | 1 | | | | | час | | нед | | | | | | час | | нед | | | | | 36 | | 36 | | |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | час | | нед | | | | | час | 216 | нед | 6 | | | | | час | | нед | | | | | | час | | нед | | | | 216 | | 216 | | | |
| ПМ.03.ЭК | Квалификационный экзамен | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | | | | | | 106 | 26 | 80 | 50 | 18 | 12 | | | 72 | 26 | 46 | 16 | | | 30 | | | | | | | | | 128 | 50 | 88 | 38 | |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | | | | | | 106 | 26 | 80 | 50 | 18 | 12 | | | 72 | 26 | 46 | 16 | | | 30 | | | | | | | | | 128 | 50 | 88 | 38 | |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | | час | 180 | нед | 5 | | | | | час | | нед | | | | 180 | | 180 | | | |
| ПМ.04.ЭК | Квалификационный экзамен | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | | | | | | | | | | | | | | | | | 159 | 49 | 110 | 45 | 43 | 22 | | | | | | | | | 129 | 30 | 90 | 20 | | |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | | | | | | | | | | | | | | | | | 159 | 49 | 110 | 45 | 43 | 22 | | | | | | | | 129 | 30 | 90 | 20 | | | |
| УП.05.01 | Учебная практика | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | | час | 36 | нед | 1 | | | | | час | | нед | | | | 36 | | 36 | | | |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | | час | 36 | нед | 1 | | | | | час | | нед | | | | 36 | | 36 | | | |
| ПМ.05.ЭК | Квалификационный экзамен | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | | | | | | | | | | | | | | | | | 106 | 36 | 70 | 30 | 40 | | | | 118 | 46 | 72 | 32 | 40 | | | 192 | 32 | 119 | 23 | |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | | | | | | | | | | | | | | | | | 106 | 36 | 70 | 30 | 40 | | | | 118 | 46 | 72 | 32 | 40 | | | 192 | 32 | 119 | 23 | |
| УП.06.01 | Учебная практика | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | | час | | нед | | | | | | час | 72 | нед | 2 | | | 72 | | 72 | | | |
| ПМ.06.ЭК | Квалификационный экзамен | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | | | | | | | | | 56 | 20 | 36 | 6 | 30 | | | | 34 | 34 | 4 | 18 | 12 | | | | | | | | | | 211 | | 133 | | | |
| МДК.07.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа - 13321) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 121 | | 63 | | | |

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Максимальная учебная нагрузка | | Обязательная учебная нагрузка | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|-------------------|--------------|--------------|-----------------|---------|---------|--------------|---------------|-------------------|--------------|--------------|---------|---------|--------------|-----------------|---------------|-------------------|--------------|-------------------------------|------|-------------------------------|------|--------------|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|-----|-----|--|--|--|
| | | Курс 3 | | | | | | | | | | Курс 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Семестр 5 | | | | | Семестр 6 | | | | | Семестр 7 | | | | | Семестр 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 8 нед | | 16 нед | | | | | | | | 10 нед | | 9 нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Максим. | Самост. | Обязательная | в том числе | | | | | Максим. | Самост. | Обязательная | в том числе | | | | Максим. | Самост. | Обязательная | в том числе | | | | Обяз. | Вар. | Обяз. | Вар. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Лекции, уроки | Презантия занятия | Лаб. занятия | Курс. проект | Индивид. проект | | | | Лекции, уроки | Презантия занятия | Лаб. занятия | Курс. проект | | | | Индивид. проект | Лекции, уроки | Презантия занятия | Лаб. занятия | | | | | Курс. проект | Индивид. проект | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 82 | 83 | 85 | 86 | 87 | 88 | 92 | 95 | 96 | 97 | 99 | 100 | 101 | 102 | 106 | 109 | 110 | 111 | 113 | 114 | 115 | 116 | 120 | 123 | 124 | 125 | 127 | 128 | 129 | 130 | 134 | 137 | 335 | 336 | 337 | 338 | | | |
| МДК.07.02 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар) | | | | | | | | | 56 | 20 | 36 | 6 | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 56 | | 36 | | | | |
| МДК.07.03 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер) | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | | 34 | 4 | 18 | 12 | | | | | | | | | | | 34 | | 34 | | | | |
| УП.07.01 | Учебная практика | час | | | нед | | | | | час | | 36 | нед | 1 | | | | час | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | нед | | | | | 108 | | 108 | | | | |
| ПМ.07.ЭК | Квалификационный экзамен | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная и производственная (по профилю специальности) практики | час | | 288 | нед | | 8 | | | час | | 288 | нед | | 8 | | | час | | 288 | нед | | 8 | | | час | | 72 | нед | | 2 | | | | | | | | | |
| | Учебная практика | час | | 36 | нед | | 1 | | | час | | 72 | нед | | 2 | | | час | | 72 | нед | | 2 | | | час | | 72 | нед | | 2 | | | | | | | | | |
| | Концентрированная | час | | 36 | нед | | 1 | | | час | | 72 | нед | | 2 | | | час | | 72 | нед | | 2 | | | час | | 72 | нед | | 2 | | | | | | | | | |
| | Распредоточенная | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | |
| | Производственная практика (по профилю специальности) | час | | 252 | нед | | 7 | | | час | | 216 | нед | | 6 | | | час | | 216 | нед | | 6 | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | |
| | Концентрированная | час | | 252 | нед | | 7 | | | час | | 216 | нед | | 6 | | | час | | 216 | нед | | 6 | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | |
| | Распредоточенная | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ) | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | час | 144 | нед | 4 | | | | 144 | | | | | | | |
| | Государственная итоговая аттестация | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | час | 216 | нед | 6 | | | | | | | | | | | |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | час | 144 | нед | 4 | | | 144 | | | | | | | | |
| | Защита выпускной квалификационной работы | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | | | час | 72 | нед | 2 | | | 72 | | | | | | | | |
| | КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обуч | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК | 432 | 144 | 288 | 141 | 113 | 34 | | | 864 | 288 | 576 | 215 | 269 | 62 | 30 | | 540 | 180 | 360 | 117 | 165 | 48 | 30 | | 486 | 162 | 324 | 133 | 170 | 21 | | 5184 | 1296 | 3456 | 864 | | | | |
| | ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ) | 432 | 144 | 288 | 141 | 113 | 34 | | | 864 | 288 | 576 | 215 | 269 | 62 | 30 | | 540 | 180 | 360 | 117 | 165 | 48 | 30 | | 486 | 162 | 324 | 133 | 170 | 21 | | 5184 | 1296 | 3456 | 864 | | | | |
| | Экзамены (без учета физ. культуры) | | | | 2 | | | | | | | | 2 | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | |
| | Зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) | | | | 4 | | | | | | | | 6 | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | |
| | Курсовые проекты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Курсовые работы (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | |
| | Контрольные работы (без учета физ. культуры) | | | | 2 | | | | | | | | 5 | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | |


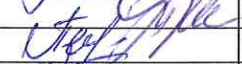




| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--|
| НО | Начальное общее образование | | | | | | | | | | | | | |
| ОО | Основное общее образование | | | | | | | | | | | | | |
| БД | Базовые дисциплины | | | | | | | | | | | | | |
| БД.01 | Русский язык | | | | | | | | | | | | | |
| БД.02 | Литература | | | | | | | | | | | | | |
| БД.03 | Иностранный язык | | | | | | | | | | | | | |
| БД.04 | Математика | | | | | | | | | | | | | |
| БД.05 | История | | | | | | | | | | | | | |
| БД.06 | Физическая культура | | | | | | | | | | | | | |
| БД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | | | | | | | | | | | | | |
| БД.08 | Физика | | | | | | | | | | | | | |
| БД.09 | Обществознание | | | | | | | | | | | | | |
| БД.10 | География | | | | | | | | | | | | | |
| БД.11 | Экология | | | | | | | | | | | | | |
| БД.12 | Астрономия | | | | | | | | | | | | | |
| ПД | Профильные дисциплины | | | | | | | | | | | | | |
| ПД.01 | Информатика | | | | | | | | | | | | | |
| ПД.02 | Химия | | | | | | | | | | | | | |
| ПД.03 | Биология | | | | | | | | | | | | | |
| ПОО | Предлагаемые ОО | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | | | | |
| ОГСЭ.02 | История | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | | | | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | | | | | |
| ОГСЭ.06 | Основы социологии и политологии | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | | | | |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | | |
| ЕН.01 | Математика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | | |
| ЕН.03 | Химия | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | |
| | | ПК 5.2 | | | | | | | | | | | | |

| ОП | Общепрофессиональные дисциплины | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
|-------|-----------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
| ОП.02 | Физиология питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
| ОП.08 | Охрана труда | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
| ОП.10 | Товароведение продовольственных товаров | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | | | | | | | | | | | |
| ОП.11 | Современные технологии в общественном питании | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | | | | | | | | | | | |
| ОП.12 | Технологическое оборудование | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
| ОП.13 | Детское питание | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------------|---------------|---------------|
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | |
| ОП.15 | Автоматизация технологических процессов | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | | | | | | | | | | | |
| ОП.16 | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | | | | | | | | | | | |
| ОП.17 | Процессы и аппараты | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | | | |
| ПМ | Профессиональные модули | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| УП.01.01 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 |
| УП.02.01 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 |
| ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | ПК 3.4 | | | | | | | | | | | |
| | | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 |
| УП.03.01 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ПК 4.4 | | | | | | | | | | | |
| | | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | |
| УП.05.01 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 |
| | | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | | | | | |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 |
| УП.06.01 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 |
| | | ПК 6.4 | ПК 6.5 | | | | | | | | | | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ДПК 7.1.1 | ДПК 7.1.2 | ДПК 7.1.3 |
| | | ДПК 7.1.4 | ДПК 7.2.1 | ДПК 7.2.2 | ДПК 7.2.3 | ДПК 7.3.1 | ДПК 7.3.2 | ДПК 7.3.3 | ДПК 7.3.4 | | | | |
| МДК.07.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа - 13321) | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ДПК 7.1.1 | ДПК 7.1.2 | ДПК 7.1.3 |
| МДК.07.02 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар) | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ДПК 7.2.1 | ДПК 7.2.2 | ДПК 7.2.3 |
| | | ДПК 7.1.4 | | | | | | | | | | | |
| МДК.07.03 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер) | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ДПК 7.3.1 | ДПК 7.3.2 | ДПК 7.3.3 |
| УП.07.01 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ДПК 7.1.1 | ДПК 7.1.2 | ДПК 7.1.3 |
| | | ДПК 7.1.4 | ДПК 7.2.1 | ДПК 7.2.2 | ДПК 7.2.3 | ДПК 7.3.1 | ДПК 7.3.2 | ДПК 7.3.3 | ДПК 7.3.4 | | | | |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | ДПК 7.1.1 | ДПК 7.1.2 | ДПК 7.1.3 | ДПК 7.1.4 | ДПК 7.2.1 | ДПК 7.2.2 |
| | | ДПК 7.2.3 | ДПК 7.3.1 | ДПК 7.3.2 | ДПК 7.3.3 | ДПК 7.3.4 | | | | | | | |
| | Государственная итоговая аттестация | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | ДПК 7.1.1 | ДПК 7.1.2 | ДПК 7.1.3 | ДПК 7.1.4 | ДПК 7.2.1 | ДПК 7.2.2 |
| | | ДПК 7.2.3 | ДПК 7.3.1 | ДПК 7.3.2 | ДПК 7.3.3 | ДПК 7.3.4 | | | | | | | |
| | <i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i> | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | ДПК 7.1.1 | ДПК 7.1.2 | ДПК 7.1.3 | ДПК 7.1.4 | ДПК 7.2.1 | ДПК 7.2.2 |
| | | ДПК 7.2.3 | ДПК 7.3.1 | ДПК 7.3.2 | ДПК 7.3.3 | ДПК 7.3.4 | | | | | | | |
| | <i>Защита выпускной квалификационной работы</i> | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| | | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | ДПК 7.1.1 | ДПК 7.1.2 | ДПК 7.1.3 | ДПК 7.1.4 | ДПК 7.2.1 | ДПК 7.2.2 |
| | | ДПК 7.2.3 | ДПК 7.3.1 | ДПК 7.3.2 | ДПК 7.3.3 | ДПК 7.3.4 | | | | | | | |

| № | Наименование |
|---|-------------------------------------------------------------------------|
| | Кабинеты: |
| 1 | Социально-экономических дисциплин; |
| 2 | Иностранного языка; |
| 3 | Информационных технологий в профессиональной деятельности; |
| 4 | Экологических основ природопользования; |
| 5 | Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; |
| 6 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда; |
| | Лаборатории: |
| 1 | Химии; |
| 2 | Метрологии и стандартизации; |
| 3 | Микробиологии, санитарии и гигиены. |
| | Учебный кулинарный цех: |
| | Учебный кондитерский цех: |
| | Спортивный комплекс: |
| 1 | Спортивный зал; |
| 2 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; |
| 3 | Электронный тир. |
| | Залы: |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; |
| 2 | Актовый зал. |

| Пояснения | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <p>1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 №33234), и в соответствии со следующими регламентирующими и нормативно-правовыми документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ от 29 декабря 2012г. (с изменениями и дополнениями); - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14 июня 2013 года; - Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 291 от 18 апреля 2013 г.; - Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16 августа 2013 года; - Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России №06-259 от 17.03.2015г.); - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации, приказ №413 от 17.05.2012 (с изм. №613 от 29.06.2017г.). | | |
| <p>2. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса. Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.</p> | | |
| <p>3. Вариативная часть, установлена в соответствии с ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на углубленное изучение общих и профессиональных компетенций, а такжеработку навыков их применения в профессиональной деятельности. Объем времени, отведенный на вариативную часть программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ), согласно ФГОС составляет 1296 часов максимальной учебной нагрузки и 864 часов обязательной учебной нагрузки. Распределение по циклам приведено в листе "План".</p> | | |
| <p>4. Объем часов по дисциплине "Физическая культура" предусматривает 2 часа обязательной аудиторной нагрузки и 2 часа самостоятельной работы (за счет разных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).</p> | | |
| <p>5. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с объемом времени, приведенном в таблице "Сводные данные по бюджету времени". Основными формами промежуточной аттестации являются:</p> <p>промежуточная аттестация, проводимая в период экзаменационных сессий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по дисциплине; - экзамен по междисциплинарному курсу; - комплексный экзамен по 2 или более дисциплинам; - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю; <p>промежуточная аттестация, проводимая за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зачет по дисциплине; - дифференцированный зачет по дисциплине; - контрольная работа по дисциплине; - зачет по междисциплинарному курсу; - дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу; - дифференцированный зачет по учебной / производственной практике; - комплексный дифференцированный зачет по 2 или более дисциплинам. | | |
| <p>6. Освоение программ профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.06 и ПМ.07 заканчиваются учебной практикой, а ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04 и ПМ.05 - производственной практикой (по профилю специальности). По итогам освоения профессиональных модулей выносятся решение: "вид профессиональной деятельности освоен / не освоен".</p> | | |
| <p>7. Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы по профессиональным модулям: ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.</p> | | |
| <p>8. Консультации предусмотрены в объеме 4 часов на одного студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, письменные, устные проводятся преподавателем в рамках подготовки к экзаменам, зачетам и контрольным работам.</p> | | |
| <p>9. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.</p> | | |
| <p>10. В рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, обучающиеся осваивают профессии в соответствии с Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена: 13321 Лаборант химического анализа, 16675 Повар, 12901 Кондитер.</p> | | |
| <p>11. Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Содержание выпускной квалификационной работы соответствует одному или нескольким профессиональным модулям.</p> | | |
| Согласовано | | |
| Проректор по учебной и методической работе СПбГЭУ, д.э.н., профессор |  | Шубаева В.Г. |
| Начальник Учебно-методического управления |  | Буланова Т.И. |
| Директор колледжа бизнеса и технологий |  | Пелевина Л.Ф. |
| Председатель цикловой комиссии общеобразовательных (гуманитарных и социально-экономических, математических и общих естественно-научных) дисциплин |  | Тулкуева М.Ю. |
| Председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин |  | Змейкина Л.М. |
| Председатель цикловой комиссии специальных дисциплин по специальностям 19.02.03, 19.02.05, 19.02.10 |  | Никифорова Н.С. |