

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	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	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
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				

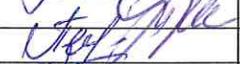
НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
БД	Базовые дисциплины													
БД.01	Русский язык													
БД.02	Литература													
БД.03	Иностранный язык													
БД.04	Математика													
БД.05	История													
БД.06	Физическая культура													
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	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
МДК.04.01	Технология приготовления 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
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	ПК 4.4											
		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
		ДПК 7.1.4											
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
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
		ДПК 7.3.4											
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.