

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

План одобрен Ученым советом университета
Протокол № 1 от 29.01.2020

Утверждаю



Прислон СПбГЭУ, д.э.н.

И.И. Максимцев

2020 г.

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

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

2г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

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.-и.п.)	Обязательная						Курс 1						Курс 2													
										в том числе						Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3													
										Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе			Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе			Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе					
																		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия				Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр. занятия				Лаб. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14	16	17	18	22	26	27	29	30	31	32	36	40	41	43	44	45	46	50	54	55	57	58	59	60	64
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														Курс 1						Курс 2															
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														54						36															
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА													54						36															
НО	Начальное общее образование																																		
ОО	Основное общее образование																																		
СО	Среднее общее образование																																		
БД	Базовые дисциплины																																		
ПД	Профильные дисциплины																																		
ПОО	Предлагаемые ОО																																		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17		35		2	20	4374	1458	2916	1201	1212	443	60	918	306	612	273	249	90		1134	378	756	323	246	187		432	144	288	141	113	34	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			8			9	832	324	508	140	368			242	89	153	71	82			175	70	105	11	94		57	25	32		32			
ОГСЭ.01	Основы философии			4				68	20	48	48																								
ОГСЭ.02	История						1	72	21	51	51				72	21	51	51																	
ОГСЭ.03	Иностранный язык						1-5	238	76	162					52	18	34		34			60	18	42		42		25	9	16		16			
ОГСЭ.04	Физическая культура						1-6	324	162	162		162			68	34	34		34			84	42	42		42		32	16	16		16			
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи							12	81	26	55	31	24		50	16	34	20	14			31	10	21	11	10		32	16	16		16			
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии							5	49	19	30	10	20																						
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		2			1	396	113	283	136	46	101		201	65	136	66	46	24		195	48	147	70		77								
ЕН.01	Математика			1				60	9	51	34	17			60	9	51	34	17																
ЕН.02	Экологические основы природопользования						1	72	38	34	17	17			72	38	34	17	17																
ЕН.03	Химия	2		1				264	66	198	85	12	101		69	18	51	15	12	24		195	48	147	70		77								
П	Профессиональный учебный цикл	16		25		2	10	3146	1021	2125	925	798	342	60	475	152	323	136	121	66		764	260	504	242	152	110	375	119	256	141	81	34		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	5		8			7	1472	475	997	463	355	179		270	83	187	76	65	46		371	119	252	125	64	63	125	37	88	49	25	14		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1				128	43	85	40	27	18		128	43	85	40	27	18															
ОП.02	Физиология питания							139	55	84	40	4	40									139	55	84	40	4	40								
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2		1				150	32	118	49	45	24		52	18	34	14	8	12		98	14	84	35	37	12								
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						4	78	30	48	20	28																							
ОП.05	Метрология и стандартизация						4	61	13	48	24	20	4																						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						6	44	17	27	13	14																							
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4						79	31	48	20	28																							
ОП.08	Охрана труда			2				49	28	21	10	11										49	28	21	10	11									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			34				108	36	72	43	29																49	9	40	26	14			
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	6		5				101	35	66	30	10	26															49	9	40	26	14			
ОП.11	Современные технологии в общественном питании						4	72	24	48	20	12	16																						
ОП.12	Технологическое оборудование			1				90	22	68	22	30	16		90	22	68	22	30	16															
ОП.13	Детское питание						6	53	17	36	16	10	10																						
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности						6	64	19	45	20	25																							
ОП.15	Автоматизация технологических процессов						3	76	28	48	23	11	14															76	28	48	23	11	14		

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.-и.п.)	Обязательная				Курс 1						Курс 2																		
										в том числе				Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3																		
										Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	17 нед			21 нед			8 нед																	
					Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14	16	17	18	22	26	27	29	30	31	32	36	40	41	43	44	45	46	50	54	55	57	58	59	60	64			
ОП.16	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	6						95	23	72	33	39																										
ОП.17	Процессы и аппараты	2						85	22	63	40	12	11																									
ПМ	Профессиональные модули	11		17		2	3	1674	546	1128	462	443	163	60	205	69	136	60	56	20			393	141	252	40	12	11		250	82	168	92	56	20			
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2		1				205	69	136	60	56	20		205	69	136	60	56	20																		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1						205	69	136	60	56	20		205	69	136	60	56	20																		
УП.01.01	Учебная практика			2	РП		час	36		36	нед		1		час			нед																				
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																				
	Всего часов с учетом практик							241		172																												
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		3				367	114	253	120	92	41										272	83	189	87	71	31		95	31	64	33	21	10			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	3		2				367	114	253	120	92	41										272	83	189	87	71	31		95	31	64	33	21	10			
УП.02.01	Учебная практика			3	РП		час	36		36	нед		1		час			нед																				
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3	РП		час	252		252	нед		7		час			нед											час	36	нед	1						
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	3																																				
	Всего часов с учетом практик							655		541																												
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		3		1		330	102	228	69	119	10	30																155	51	104	59	35	10			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			3		4		330	102	228	69	119	10	30																155	51	104	59	35	10			
УП.03.01	Учебная практика			4	РП		час	36		36	нед		1		час			нед																				
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4	РП		час	216		216	нед		6		час			нед												час		нед						
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																				
	Всего часов с учетом практик							582		480																												
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		2		1		178	52	126	66	18	12	30																								
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4		5		178	52	126	66	18	12	30																								
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5	РП		час	180		180	нед		5		час			нед																				
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																				
	Всего часов с учетом практик							358		306																												
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2		2				159	49	110	45	43	22																									
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	5						159	49	110	45	43	22																									
УП.05.01	Учебная практика			5	РП		час	36		36	нед		1		час			нед																				
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5	РП		час	36		36	нед		1		час			нед																				
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																				

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. +и.п.)	Обязательная				Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3																	
										в том числе				17 нед			21 нед			8 нед																	
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.			
Всего	14	16	17	18	22	26	27	29	30	31	32	36	40	41	43	44	45	46	50	54	55	57	58	59	60	64											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14	16	17	18	22	26	27	29	30	31	32	36	40	41	43	44	45	46	50	54	55	57	58	59	60	64		
	Всего часов с учетом практик							231		182																											
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2		2				224	82	142	62	80																									
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	6		5				224	82	142	62	80																									
УП.06.01	Учебная практика			6	РП		час	72		72	нед		2		час																						
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																			
	Всего часов с учетом практик							296		214																											
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		3			3	211	78	133	40	35	58									121	58	63	30	17	16										
МДК.07.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа - 13321)						2	121	58	63	30	17	16									121	58	63	30	17	16										
МДК.07.02	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)						4	56	20	36	6		30																								
МДК.07.03	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)						5	34		34	4	18	12																								
УП.07.01	Учебная практика			245	РП		час	108		108	нед		3		час							час	36	нед	1				час			нед					
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																			
	Всего часов с учетом практик							319		241																											
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1008		1008	нед	28			час			нед				час	72	нед	2			час		288	нед	8					
	Учебная практика						час	324		324	нед	9			час			нед				час	72	нед	2			час	36	нед	1						
	Концентрированная						час	324		324	нед	9			час			нед				час	72	нед	2			час	36	нед	1						
	Рассредоточенная						час				нед				час			нед				час		нед				час		нед							
	Производственная практика (по профилю специальности)						час	684		684	нед	19			час			нед				час		нед				час	252	нед	7						
	Концентрированная						час	684		684	нед	19			час			нед				час		нед				час	252	нед	7						
	Рассредоточенная						час				нед				час			нед				час		нед				час		нед							
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6	РП		час	144		144	нед	4			час			нед				час		нед				час		нед							
	Государственная итоговая аттестация						час	216		216	нед	6			час			нед				час		нед				час		нед							
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144		144	нед	4			час			нед				час		нед				час		нед							
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72		72	нед	2			час			нед				час		нед				час		нед							
	КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год																																				
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	17		35		2	20	4374	1458	2916	1201	1212	443	60	918	306	612	273	249	90		1134	378	756	323	246	187		432	144	288	141	113	34			
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (с консультациями в период обучения по циклам)	17		35		2	20	4374	1458	2916	1201	1212	443	60	918	306	612	273	249	90		1134	378	756	323	246	187		432	144	288	141	113	34			
	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						
		с 2								Курс 3																
		Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6								
		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. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть		
			Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки				Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки				Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.						
1	2	68	69	71	72	73	74	78	82	83	85	86	87	88	92	96	97	99	100	101	102	106	335	336	337	338
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период	54		36					54		36					54		36								
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																									
НО	Начальное общее образование																									
ОО	Основное общее образование																									
СО	Среднее общее образование																									
БД	Базовые дисциплины																									
ПД	Профильные дисциплины																									
ПОО	Предлагаемые ОО																									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	864	288	576	215	269	62	30	540	180	360	117	165	48	30	486	162	324	132	170	22	3078	1296	2052	864	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	178	66	112	48	64			117	47	70	10	60			63	27	36		36		630	202	420	88	
ОГСЭ.01	Основы философии	68	20	48	48																	48	20	48		
ОГСЭ.02	История																					52	20	48	3	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	46	14	32		32			28	8	20		20			27	9	18		18		206	32	162		
ОГСЭ.04	Физическая культура	64	32	32		32			40	20	20		20			36	18	18		18		324		162		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи																						81		55	
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии								49	19	30	10	20										49		30	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																					312	84	208	75	
ЕН.01	Математика																					50	10	41	10	
ЕН.02	Экологические основы природопользования																					62	10	24	10	
ЕН.03	Химия																					200	64	143	55	
П	Профессиональный учебный цикл	686	222	464	167	205	62	30	423	133	290	107	105	48	30	423	135	288	132	134	22	2136	1010	1424	701	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	349	125	224	101	103	20		52	22	30	12	4	14		305	89	216	100	94	22	624	848	416	581	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																					78	50	55	30	
ОП.02	Физиология питания																					89	50	54	30	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья																					70	80	47	71	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	78	30	48	20	28																58	20	48		
ОП.05	Метрология и стандартизация	61	13	48	24	20	4															61		48		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности															44	17	27	13	14		44		27		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	79	31	48	20	28																67	12	48		
ОП.08	Охрана труда																					49		21		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	59	27	32	17	15																108		68	4	
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров								52	22	30	12	4	14		49	13	36	18	6	12		101		66	
ОП.11	Современные технологии в общественном питании	72	24	48	20	12	16																72		48	
ОП.12	Технологическое оборудование																						90		68	
ОП.13	Детское питание															53	17	36	16	10	10		53		36	
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности															64	19	45	20	25			64		45	
ОП.15	Автоматизация технологических процессов																						76		48	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам																Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка							
		Курс 2								Курс 3																	
		Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6																	
		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. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть			
			Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки				Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки				Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.							
1	2	68	69	71	72	73	74	78	82	83	85	86	87	88	92	96	97	99	100	101	102	106	335	336	337	338	
ОП.16	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания															95	23	72	33	39				95		72	
ОП.17	Процессы и аппараты																								85		63
ПМ	Профессиональные модули	337	97	240	66	102	42	30	371	111	260	95	101	34	30	118	46	72	32	40			1512	162	1008	120	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																						178	27	116	20	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																						178	27	116	20	
УП.01.01	Учебная практика	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																						340	27	233	20	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции																						340	27	233	20	
УП.02.01	Учебная практика	час			нед				час			нед				час			нед				36			36	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	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	175	51	124	10	84		30															303	27	208	20	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	175	51	124	10	84		30															303	27	208	20	
УП.03.01	Учебная практика	час		36	нед	1			час			нед				час			нед				36			36	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	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								151	27	106	20	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	106	26	80	50	18	12		72	26	46	16			30								151	27	106	20	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	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									132	27	90	20	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов								159	49	110	45	43	22									132	27	90	20	
УП.05.01	Учебная практика	час			нед				час	36	нед	1				час			нед				36			36	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час			нед				час	36	нед	1				час			нед				36			36	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																										

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам																				Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка																			
		с 2								Курс 3																																	
		Семестр 4								Семестр 5						Семестр 6						Обяз.	Вар.	Обяз.	Вар.																		
		16 нед								10 нед						9 нед																											
		Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе																						
Лекции, уроки	Пр.занятия				Лаб. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия				Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.																										
68	69	71	72	73	74	78	82	83	85	86	87	88	92	96	97	99	100	101	102	106	335	336	337	338																			
	Всего часов с учетом практик																																										
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения								106	36	70	30	40			118	46	72	32	40			197	27	122	20																	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации								106	36	70	30	40			118	46	72	32	40			197	27	122	20																	
УП.06.01	Учебная практика	час		нед				час		нед				час		72		нед		2		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																
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		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		72	нед		2																						
	Учебная практика	час		72	нед		2		час		72	нед		2		час		72	нед		2																						
	Концентрированная	час		72	нед		2		час		72	нед		2		час		72	нед		2																						
	Рассредоточенная	час			нед				час			нед				час			нед																								
	Производственная практика (по профилю специальности)	час		216	нед		6		час		216	нед		6		час			нед																								
	Концентрированная	час		216	нед		6		час		216	нед		6		час			нед																								
	Рассредоточенная	час			нед				час			нед				час			нед																								
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час		нед				час		нед				час		144		нед		4		144																					
	Государственная итоговая аттестация	час		нед				час		нед				час		216		нед		6																							
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час		нед				час		нед				час		144		нед		4		144																					
	Защита выпускной квалификационной работы	час		нед				час		нед				час		72		нед		2		72																					
	КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обучающегося																																										
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	864	288	576	215	269	62	30	540	180	360	117	165	48	30	486	162	324	132	170	22			3078	1296	2052	864																
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	864	288	576	215	269	62	30	540	180	360	117	165	48	30	486	162	324	132	170	22			3078	1296	2052	864																
	Экзамены (без учета физ. культуры)	2								4								4																									
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																										
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	6								6								3																									
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																										
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)	1								1																																	
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)	5								3								3																									


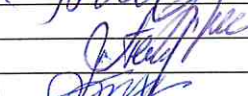
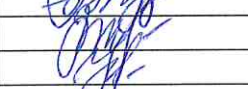


НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
ПД	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.01	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 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											
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											
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	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											

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
		ПК 3.4											
МДК.03.01	Технология приготовления 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
		ПК 3.4											
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
		ПК 3.4											
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
		ПК 3.4											
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
		ПК 4.4											
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
		ПК 4.4											
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
		ПК 4.4											
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
		ПК 6.4	ПК 6.5										
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
УП.07.01	<i>Учебная практика</i>	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	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы;
	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 также наработку навыков 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 решения: "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.