Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 06.03.2026 15:35:21
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a27467018408388f

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Западный филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ *М.Ю. Плюхин*

_____ *20___ г.*

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № от

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.13

19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направленность программы: Производство питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Виды деятельности
обеспечение деятельности структурного подразделения
организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 852 от 20.09.2022

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа _____ */ О.В. Мартыненко/*

Заведующий отделением "Технологии и сервиса" _____ */ Е.А. Науменко/*

Председатель ПЦК "Технологии и сервиса" _____ */ О.В. Анистратова/*

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.13_Технолог_9кл.plx', код специальности 19.02.13, направленность программы : Производство питания массового изготовления и специализированн

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов				Объём ОП		Курс 1												Курс 2												Курс 3												Закрепленная кафедра	
													Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам.	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-ёмкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Объём части	Вар. часть	Итого	Лек	ЛаБ	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	ЛаБ	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	ЛаБ	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	ЛаБ	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	ЛаБ	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	ЛаБ	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Код	Наименование
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1370	34	72	100%	0%	612	276	20	284				8	24	864	408	26	332				32	16	2	48																																												
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1370	34	72	1476		612	276	20	284				8	24	864	408	26	332				32	16	2	48																		

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ОК
СГ.01	История России	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
ОП.01	Химия в пищевом производстве	
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	
ОП.03	Бизнес-планирование	
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
ОП.01	Химия в пищевом производстве	
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	
ОП.03	Бизнес-планирование	
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	

Индекс	Содержание	Тип
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	ОК
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
ОП.03	Бизнес-планирование	
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ОК

Индекс	Содержание	Тип
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.04	Физическая культура	
СГ.05	Основы бережливого производства	
ОП.03	Бизнес-планирование	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.03	Бизнес-планирование	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОК
СГ.01	История России	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
ОП.07	Охрана труда	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.05	Основы бережливого производства	
ОП.01	Химия в пищевом производстве	
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	

Индекс	Содержание	Тип
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК
СГ.04	Физическая культура	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОК

Индекс	Содержание	Тип
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
ОП.03	Бизнес-планирование	
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
Вид деятельности: ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
ПК 1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	ПК
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания	ПК
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
Вид деятельности: лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и спе		
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК
ОП.01	Химия в пищевом производстве	
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК
ОП.01	Химия в пищевом производстве	
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
Вид деятельности: организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ОП.03	Бизнес-планирование	
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК
ОП.03	Бизнес-планирование	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
Вид деятельности: обеспечение деятельности структурного подразделения		
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	ПК
ОП.03	Бизнес-планирование	
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	ПК

Индекс	Содержание	Тип
ОП.03	Бизнес-планирование	
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	ПК
ОП.03	Бизнес-планирование	
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	ПК
ОП.03	Бизнес-планирование	
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию	ПК
ОП.03	Бизнес-планирование	
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.13_Технолог_9кл.plx', код специальности 19.02.13, год начала подготовки 2025

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
НОО	Начальное общее образование	
ООО	Основное общее образование	
СОО	Среднее общее образование	
СОО.01	Базовые дисциплины	
СОО.01.01	Русский язык	
СОО.01.02	Литература	
СОО.01.03	История	
СОО.01.04	География	
СОО.01.05	Иностранный язык	
СОО.01.06	Математика	
СОО.01.07	Информатика	
СОО.01.08	Физическая культура	
СОО.01.09	Основы безопасности и защиты Родины	
СОО.01.10	Физика	
СОО.02	Профильные дисциплины	
СОО.02.02	Химия	
СОО.02.03	Биология	
СОО.02.01	Обществознание	
СОО.03	Предлагаемые ОО	
СОО.03.01	Основы проектной деятельности	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. ; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. ; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СГ.01	История России	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02. ; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 04.; ОК 07.
СГ.04	Физическая культура	ОК 04.; ОК 08.
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 04.; ОК 07.
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 06. ; ОК 09.
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. ; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОП.01	Химия в пищевом производстве	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ОП.03	Бизнес-планирование	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.07	Охрана труда	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. ; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
П	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой прод	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.2.
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.2.
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.13_Технолог_9кл.plx', код специальности 19.02.13, год начала подготовки 2025

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. ; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. ; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. ; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. ; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

Индекс	Содержание

-	-	-	-	Общий объем в семестре	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов
СОО.Среднее общее образование					
+	СОО.01.01	Русский язык	1		72
+	СОО.01.02	Литература	2		108
+	СОО.01.03	История	2		136
+	СОО.01.04	География	1		72
+	СОО.01.05	Иностранный язык	1		24
			2		48
+	СОО.01.06	Математика	1		98
			2		134
+	СОО.01.07	Информатика	2		108
+	СОО.01.08	Физическая культура	1		30
			2		42
+	СОО.01.09	Основы безопасности и защиты Родины	1		68
+	СОО.01.10	Физика	2		108
+	СОО.02.02	Химия	1		68
			2		40
+	СОО.02.03	Биология	1		72
			2		72
+	СОО.02.01	Обществознание	1		108
+	СОО.03.01	Основы проектной деятельности	2		68
СГ.Социально-гуманитарный цикл					
+	СГ.01	История России	3		72
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		54
			4		54
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	4		72
+	СГ.04	Физическая культура	3		36
			4		40
			5		36
			6		32

Объем практической подготовки (акад. час)									
Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ПРАКТ пр. подгот	КРП пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
30			**30**						
52			**52**						
38			**38**						
26			**26**						
24			**24**						
44			**44**						
26			**26**						
44			**44**						
76			**76**						
26			**26**						
30			**30**						
44			**44**						
26		**14**	**12**						
38		**12**	**26**						
18		**6**	**12**						
42		**8**	**34**						
24		**6**	**18**						
48			**48**						
6			**6**						
14			**14**						
32			**32**						
40			**40**						
40			**40**						
28			**28**						
34			**34**						
26			**26**						
30			**30**						

-	-	-	-	Общий объем в семестре	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов
+	СГ.04	Физическая культура	7		36
			8		36
+	СГ.05	Основы бережливого производства	5		54
+	СГ.06	Основы финансовой грамотности	5		54
ОП.Общепрофессиональный цикл					
+	ОП.01	Химия в пищевом производстве	3		90
			4		90
+	ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	3		36
			4		72
+	ОП.03	Бизнес-планирование	5		108
+	ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	3		72
			4		72
+	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	5		108
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6		54
+	ОП.07	Охрана труда	6		54
+	ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6		28
			7		44
П.Профессиональный цикл					
+	МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	3		72
			4		108
+	МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	3		108
			4		180

Объем практической подготовки (акад. час)									
Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ПРАКТ пр. подгот	КРП пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
18			18						
18			18						
20			20						
16			16						
28		16	12						
24		14	10						
4			4						
18			18						
30			30						
14			14						
14			14						
66			66						
10			10						
10			10						
10			10						
16			16						
14			14						
42		24	18						
42			42						
72		18	54						

-	-	-	-	Общий объем в семестре	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов
+	УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	3		36
			4		36
+	ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	3		36
			4		144
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4		14
+	МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	5		36
			6		72
+	МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	5		36
			6		144
+	УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	5		72

Объем практической подготовки (акад. час)									
Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ПРАКТ пр. подгот	КРП пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
36				**28**			**2**		**6**
12			**4**				**2**		**6**
36				**28**			**2**		**6**
12			**4**				**2**		**6**
6		**6**							
34		**6**	**28**						
14			**14**						
66		**24**	**42**						
72				**64**			**2**		**6**

-	-	-	-	Общий объем в семестре	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов
+	ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	5		36
			6		108
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6		14
+	МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7		72
			8		108
+	МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7		72
			8		108
+	УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7		72
+	ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7		72

Объем практической подготовки (акад. час)									
Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ПРАКТ пр. подгот	КРП пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
36				**28**			**2**		**6**
108				**100**			**2**		**6**
36		**18**	**18**						
46		**18**	**28**						
36		**18**	**18**						
46		**18**	**28**						
72				**64**			**2**		**6**
72				**64**			**2**		**6**

-	-	-	-	Общий объем в семестре	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов
+	ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	8		72
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	8		14
+	МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	7		136
			8		80
+	УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	7		72
+	ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	7		36
			8		72
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	8		14
+	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	5		72
			6		144
+	УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	6		108
+	ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	6		108
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	6		16
+	ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	8		144
ГИА.Государственная итоговая аттестация					
+	ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	8		72
+	ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	8		72

Объем практической подготовки (акад. час)									
Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ПРАКТ пр. подгот	КРП пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
12			4				4		4
64			64						
36			36						
72				64			2		6
36				28			2		6
42		24	18						
78		24	54						
108				100			2		6
108				100			2		6
144				136			2		6

72							18	54	
72							6	60	6

-	-	-	-	Общий объем в семестре	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов
+	ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен	8		72
		Итого			

Объем практической подготовки (акад. час)									
Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ПРАКТ пр. подгот	КРП пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
72							**6**	**60**	**6**
3048		274	1634	804			62	174	100

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика											
УП.01.01 Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2	1			1						
УП.01.01 Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2	2			1						
УП.02.01 Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	3	1			2						
УП.05.01 Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	3	2			3						
УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4	1			2						
УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	4	1			2						
Вид практики: Производственная практика											
ПП.01.01 Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2	1			1						

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
ПП.01.01 Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2	2			4						
ПП.02.01 Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	3	1			1						
ПП.02.01 Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	3	2			3						
ПП.05.01 Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	3	2			3						
ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4	1			2						
ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	4	1			1						
ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4	2			2						

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	4	2			2						
Вид практики: Преддипломная практика											
ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)	4	2			4						
Итого по факту											
Итого по плану					34						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Технологические операции производства продукции общественного питания					
КР	2	2			

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.13 Технолог 9кл.plx', код специальности 19.02.13, год начала подготовки 2025

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП	4464	5940	1476	612	864	1494	612	882	1494	612	882	1476	612	864
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		1476	1476	612	864									
НОО	Начальное общее образование														
ООО	Основное общее образование														
СОО	Среднее общее образование		1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4464	4464				1494	612	882	1494	612	882	1476	612	864
СГ	Социально-гуманитарный цикл		576				328	162	166	176	144	32	72	36	36
ОП	Общепрофессиональный цикл		828				432	198	234	352	216	136	44	44	
П	Профессиональный цикл		2844				734	252	482	966	252	714	1144	532	612
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период атт.	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	31.26	-	36	34.5	-	29.23	30.61	-	29.4	28	-	28.85	29.31
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		6	2	4	6	1	5	6	1	5	6	1	5
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		9	3	6	11	6	5	10	5	5	9	5	4
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1						
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)		4	4		4	3	1	5	4	1	1	1	
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		82.39%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		43.03%												