

Утверждаю

Директор

Р.А. Байбиков

30.03.2021



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПбПУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

код

Технология продукции общественного питания

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				29 дек - 4 янв	Январь				26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август										
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	6 - 12	13 - 19	20 - 26	4 - 10		11 - 17	18 - 24	25 - 31		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4		5	6	7		8	9	10	11		12	13	14	15		16	17	18		19	20	21	22		23	24	25		26	27	28	29	30	31	32	33		34	35	36		37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
I																																																								
II																																																								
III																																																								
IV																																																								

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

::

Промежуточная аттестация

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Производственная практика (преддипломная)

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики							ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп	
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)							Подго-товка
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем														
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	39	1404	17	612	22	792	2		2									нед.	нед.				
II	24	864	16	576	8	288	2	1	1	15		15							11	52			
III	34	1224	17	612	17	612	1		1				7		7				11	52			
IV	23	828	16	576	7	252	2	1	1				6		6	4		4	4	2	2	43	
Всего	120	4320	66	2376	54	1944	7	2	5	15		15	13		13	4		4	4	2	34	199	

[illegible][illegible]

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		час	1008			1008	нед	28	час				нед		час				нед										
Учебная практика		час	540			540	нед	15	час				нед		час				нед										
Концентрированная		час	540				нед	15	час				нед		час				нед										
Распределенная		час					нед		час				нед		час				нед										
Производственная (по профилю специальности) практика		час	468			468	нед	13	час				нед		час				нед										
Концентрированная		час	468			468	нед	13	час				нед		час				нед										
Распределенная		час					нед		час				нед		час				нед										
КОНСУЛЬТАЦИИ по О		100							50							50													
в т.ч. в период обучения по циклам		100							50							50													
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП		300																											
в т.ч. в период обучения по циклам		300																											
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		14	4	45		2		6080	1760	4320	2385	1216	679	40	868	256	612	474	118	20	1138	346	792	568	158	66			
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)		14	4	45		2		6480	1760	400	4320	2385	1216	679	40	918	256	50	612	474	118	20	1188	346	50	792	568	158	66
Экзамены (без учета физ. культуры)																													

70.16%

29.84%

5175

1305

5175

1305

Зачеты (без учета физ. культуры)		3
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)	1	9
Курсовые работы (без учета физ. культуры)		
Контрольные работы (без учета физ. культуры)		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 2														ЦК	Максимальная учебная нагрузка													
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+н.п.)	Консультации	Обязательная в том числе						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 3							Семестр 4							Обяз. часть	Вар. часть											
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		16 нед				8 нед			8 нед				в том числе															
																			Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.		Консульт.			Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект				
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		54		36						54		36																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	34		2			4374	1158	300	2916	1343	940	593		40		864	232	56	576	293	183	100			432	100	44	288	125	67	96			70.16%	29.84%							
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	8					708	206	42	460	126	334					242	70	12	160	86	74				112	30	10	72	40	32				3069	1305							
ОГСЭ.01	Основы философии			3					64	12	4	48	38	10					64	12	4	48	38	10													14	64							
ОГСЭ.02	История			3					64	12	4	48	38	10					64	12	4	48	38	10													14	64							
ОГСЭ.03	Иностранный язык			48					196	16	18	162		162					50	16	2	32		32			20		4	16		16					12	178							
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468					324	150	12	162		162					64	30	2	32		32			32	14	2	16		16					13	324							
ОГСЭ.05	История культуры			4					60	16	4	40	40														60	16	4	40	40						14	60							
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2					343	95	22	226	115	51	60				168	48	8	112	48	32	32			124	34	10	80	33	19	28				303	40						
ЕН.01	Математика			4					76	20	8	48	14	34					48	12	4	32	8	24			28	8	4	16	6	10					7	66							
ЕН.03	Химия	4							216	62	10	144	67	17	60				120	36	4	80	40	32			96	26	6	64	27	9	28				4	186							
П	Профессиональный цикл	10		24		2			3323	857	236	2230	1102	555	533		40		454	114	36	304	159	77	68			196	36	24	136	52	16	68				2136	1187						
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		12					1190	310	82	798	472	236	90				144	34	14	96	61	35				48	10	6	32	16	16					624	566						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3							96	24	8	64	44	20					96	24	8	64	44	20													10	81							
ОП.02	Физиология питания			4					48	10	6	32	16	16													48	10	6	32	16	16					10	48							
ОП.13	Техническое оснащение и организация рабочего места			3					48	10	6	32	17	15					48	10	6	32	17	15													10	48							
ПМ	Профессиональные модули	8		12		2			2133	547	154	1432	630	319	443		40		310	80	22	208	98	42	68			148	26	18	104	36		68				1512	621						
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	1		2					458	106	40	312	134	42	136				310	80	22	208	98	42	68			148	26	18	104	36		68				234	224						
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции								386	90	32	264	96	32	136				238	64	14	160	60	32	68			148	26	18	104	36		68				10	216						
МДК.07.02	Товароведение продовольственных товаров			3					72	16	8	48	38	10					72	16	8	48	38	10													10	18							
УП.07.01	Учебная практика			4		РП		час	540			540	нед		15			час				нед					час		540	нед	15						10	540							
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																				10							
	Всего часов с учетом практик								998			852																										10							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед		28			час				нед					час			540	нед		15												
	Учебная практика							час	540			540	нед		15			час				нед					час			540	нед		15												
	Концентрированная							час	540			540	нед		15			час				нед					час			540	нед		15												
	Рассредоточенная							час				нед						час				нед					час			нед															
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	468			468	нед		13			час				нед					час			нед															
	Концентрированная							час	468			468	нед		13			час				нед					час			нед															
	Рассредоточенная							час				нед						час				нед					час			нед															
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											100																																	
	в т.ч. в период обучения по циклам											100																																	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП											300										56							44																
	в т.ч. в период обучения по циклам											300										56							44																
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	14	4	45		2			6080	1760		4320	2385	1216	679		40		808	232		576	293	183	100			388	100		288	125	67	96				5175	1305						
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (с КОНСУЛЬТАЦИЯМИ в ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	14	4	45		2			6480	1760	400	4320	2385	1216	679		40		864	232	56	576	293	183	100			432	100	44	288	125	67	96					5175	1305					
	Экзамены (без учета физ. культуры)																					1							2																
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																												
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																												
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																					4								5															
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																												
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																												

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 3										ЦК	Максимальная учебная нагрузка												
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Семестр 5										Семестр 6																						
													Обязательная										Семестр 5												Семестр 6										
													в том числе										17 нед												17 нед										
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.				Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект				
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)												54		36		54		36																											
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	34		2			4374	1158	300	2916	1343	940	593		40		918	254	52	612	305	203	84		20		918	258	48	612	300	204	108			70.16%	29.84%						
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	8					708	206	42	460	126	334					104	32	4	68		68					106	32	6	68		68				3069	1305						
ОГСЭ.03	Иностранный язык			48					196	16	18	162		162					36		2	34		34					38		4	34		34				630	78						
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468					324	150	12	162		162					68	32	2	34		34					68	32	2	34		34				12	178	18					
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2					343	95	22	226	115	51	60				51	13	4	34	34															303	40						
ЕН.02	Экологические основы природопользования			5					51	13	4	34	34						51	13	4	34	34															4	51						
П	Профессиональный цикл	10		24		2			3323	857	236	2230	1102	555	533		40		763	209	44	510	271	135	84		20		812	226	42	544	300	136	108				2136	1187					
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		12					1190	310	82	798	472	236	90				381	104	22	255	157	68	30				388	103	24	261	138	73	50				624	566					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			6					66	16	6	44	23	21															66	16	6	44	23	21					10	51	15				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6					142	41	6	95	31		64				76	23	2	51	21		30				66	18	4	44	10		34				8	112	30				
ОП.05	Метрология и стандартизация			5					76	19	6	51	39	12					76	19	6	51	39	12															10	76					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7					188	50	12	126	63	63					54	16	2	36	18	18					58	15	4	39	23	16					9	49	139				
ОП.08	Охрана труда			5					48	12	4	32	24	8					48	12	4	32	24	8															10	48					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6					100	28	4	68	44	24															100	28	4	68	44	24					4	100					
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности			5					76	21	4	51	31	20					76	21	4	51	31	20															14	76					
ОП.11	Документальное обеспечение управления			5					51	13	4	34	24	10					51	13	4	34	24	10															9	51					
ОП.14	Организация обслуживания	6							98	26	6	66	38	12	16														98	26	6	66	38	12	16				10	98					
ПМ	Профессиональные модули	8		12		2			2133	547	154	1432	630	319	443		40		382	105	22	255	114	67	54		20		424	123	18	283	162	63	58				1512	621					
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		1					153	39	12	102	48	30	24				153	39	12	102	48	30	24															142	11				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								153	39	12	102	48	30	24				153	39	12	102	48	30	24															10	142	11			
ПП.01.01	Производственная практика			6		РП		час	72			72	нед		2				час			нед							час			72	нед	2						10	72				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6																											час			72	нед	2					10	72					
	Всего часов с учетом практик								225			174																											10						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		1					265	76	12	177	79	38	60				127	38	4	85	40	15	30				138	38	8	92	39	23	30					265					
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции								265	76	12	177	79	38	60				127	38	4	85	40	15	30				138	38	8	92	39	23	30				10	265					
ПП.02.01	Производственная практика			6		РП		час	72			72	нед		2				час			нед							час			72	нед	2					10	72					
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6																																					10	72					
	Всего часов с учетом практик								337			249																											10						
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		2		1			368	106	16	246	108	22	96		20												204	62	6	136	100	8	28					368					
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			7		7			368	106	16	246	108	22	96		20												204	62	6	136	100	8	28					10	368				
ПП.03.01	Производственная практика			6		РП		час	72			72	нед		2				час			нед							час			72	нед	2					10	72					
	Всего часов с учетом практик								440			318																	час			72	нед	2				10	72						
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		1		1			296	78	20	198	80	98		20			102	28	6	68	26	22		20		82	23	4	55	23	32					82	214						
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации								82	23	4	55	23	32														82	23	4	55	23	32					10	82						
МДК.06.02	Организация производства в организациях ОП				5				102	28	6	68	26	22		20			102	28	6	68	26	22		20												10		102					
ПП.06.01	Производственная практика			6		РП		час	36			36	нед		1				час			нед						час			36	нед	1					10	36						
	Всего часов с учетом практик								332			234																	час			252	нед		7										
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед		28			час			нед							час			252	нед		7											

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
--------	--

[illegible]

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
--------	--

учебный план "19.02.10 Технология прод ОП_19 (3 курс).osf", Код специальности 19.02.10, год начала подготовки 2019

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	ЭкзКв	Комплексный экзамен	6	[6]	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	▼	☒	☒
				[6]	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	▼	☒	
2	ЭкзКв	Комплексный экзамен	8	[8]	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	▼	☒	
				[8]	ПМ.08 Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни	▼	☒	☒
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ЕН.02 Экологические основы природопользования	▼	☒	☒
				[5]	ОП.08 Охрана труда	▼	☒	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	▼	☒	☒
				[6]	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	▼	☒	☒

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	История												
БД.05	Обществознание												
БД.06	Астрономия												
БД.07	Математика												
БД.08	Физика												
БД.09	Экология												
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.11	Физическая культура												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Химия												
ПД.02	Биология												
ПД.03	Информатика												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический 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				ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.05	История культуры	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный 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						
		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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	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	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4				
ОП.11	Документальное обеспечение управления	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 6.4
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.13	Техническое оснащение и организация рабочего места	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	Организация обслуживания	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	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
		ПК 1.4											
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
		ПК 1.4											
ПП.01.01	Производственная 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
		ПК 1.4											

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
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
ПП.02.01	Производственная 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
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											
ПП.03.01	Производственная 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											
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	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	
ПП.05.01	Производственная 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	
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	ПК 6.6	ПК 6.7								
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
МДК.06.02	Организация производства в организациях ОП	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.2	ПК 6.4	ПК 6.6
МДК.06.03	Экономика и бухгалтерский учет структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.5	ПК 6.7	
ПП.06.01	Производственная 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	ПК 6.6	ПК 6.7								
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15
		ПК 7.16	ПК 7.17										
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	
МДК.07.02	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17		
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15
		ПК 7.16	ПК 7.17										
ПМ.08	Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7	ПК 8.8							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ПК 8.4											
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7
		ПК 8.8											
ПП.08.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7	ПК 8.8							
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 1.4	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	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5
		ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17
		ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7	ПК 8.8				
	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 1.4	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	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5
		ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17
		ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7	ПК 8.8				
	Подготовка выпускной квалификационной работы	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 1.4	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	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5
		ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17
		ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7	ПК 8.8				
	Защита выпускной квалификационной работы	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 1.4	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	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5
		ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17
		ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	ПК 8.7	ПК 8.8				
	Подготовка к государственным экзаменам												
	Проведение государственных экзаменов												

ПРАКТИКИ

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.			Форма аттестации	Норма на контроль, час.			ЦК
УП	Учебная практика												
УП.07.01	Учебная практика (ПМ.07)	4	15	540		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)												
ПП.01.01	Производственная практика (ПМ.01)	6	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	6	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП.03.01	Производственная практика (ПМ.03)	6	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	6	1	36		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	8	3	108		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	8	1	36		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП.08.01	Производственная практика (ПМ.08)	8	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПДП	Производственная практика (преддипломная)												

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов				ЦК
Выпускная квалификационная работа					
Руководство	☒ на студ.	12	☐ на подгр.		
Рецензирование	☒ на студ.		☐ на подгр.		
Нормоконтроль	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
Консультации по					
Охрана труда	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
—	☒ на студ.		☐ на подгр.		
—	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
Председатель ГАК	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
Члены ГАК					
1	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
2	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
3	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
4	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
5	☒ на студ.		☐ на подгр.		
6	☒ на студ.		☐ на подгр.		
7	☒ на студ.		☐ на подгр.		
8	☒ на студ.		☐ на подгр.		
9	☒ на студ.		☐ на подгр.		
10	☒ на студ.		☐ на подгр.		
Государственный экзамен					
Председатель ГАК	☒ на студ.		☐ на подгр.		
Члены ГАК					
1	☒ на студ.		☐ на подгр.		
2	☒ на студ.		☐ на подгр.		
3	☒ на студ.		☐ на подгр.		
4	☒ на студ.		☐ на подгр.		
5	☒ на студ.		☐ на подгр.		
6	☒ на студ.		☐ на подгр.		
7	☒ на студ.		☐ на подгр.		
8	☒ на студ.		☐ на подгр.		
9	☒ на студ.		☐ на подгр.		
10	☒ на студ.		☐ на подгр.		

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	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	Учебный кулинарный цех
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актный зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) Института среднего профессионального образования федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Санкт-Петербургский государственный политехнический университет Петра Великого" (далее - ИСПО ФГАОУ ВО "СПбПУ") разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г. , зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014) 19.02.10 Технология продукции общественного питания и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Учебный план разработан в соответствии со следующими документами:

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 (зарегистрирован Минюстом России 30 июля 2013 г. №29200) об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО; – Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся»; – Разъяснениями (рекомендациями) ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО (с учётом письма №12-696 Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО"), в том числе - с разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО с учётом профиля профессионального образования; – Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 7 июня 2017 № 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования"; – Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебные занятия начинаются с 1 сентября текущего года. Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 54 академических часа и включает в себя все виды учебной работы в образовательном учреждении и вне его: обязательные учебные занятия (36 академических часов в неделю), консультации и самостоятельную работу. Занятия проводятся парами, продолжительностью 1 час 30 минут. Оценка знаний студентов осуществляется по пятибалльной системе. Все дисциплины и профессиональные модули учебного плана имеют завершающую форму контроля: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по модулю. Контроль и оценка процесса и результатов освоения ППССЗ осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Учебная и производственная практика в количестве 28 недель проводится концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. На весь период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине или модулю и выполняется в пределах времени, отведённого на его изучение. При проведении практических занятий, при работе на ВЦ, изучении иностранного языка учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Консультации для студентов предусматриваются в объёме 4 часов на одного студента на каждый год обучения, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования. Консультации в период промежуточной аттестации и подготовки к государственной (итоговой) аттестации учитываются в общем объеме часов на консультации. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные – определены Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ СПО с учётом профиля профессионального образования. При этом срок освоения ППССЗ увеличивается на 52 недели: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет 39 недель; промежуточная аттестация 2 недели, каникулы - 11 недель. Все дисциплины (кроме Астрономии и Экологии) осваиваются в течение двух семестров, поэтому предусмотренные формы промежуточной аттестации запланированы только во втором семестре (за исключением аттестации по физической культуре и Астрономии). Для оценки результатов освоения программ дисциплин в первом семестре используются как традиционная форма контроля знаний, так и накопительная система оценивания. По окончании теоретического обучения в конце второго семестра запланирована экзаменационная сессия (2 недели). В течение этого времени студенты сдают 3 экзамена.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

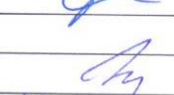
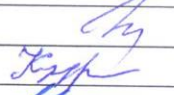
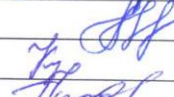
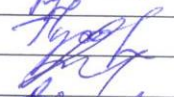
ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Вариативная часть ППССЗ составлена в рамках установленных ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на удовлетворение личностных наклонностей студентов в сфере профессиональных интересов. Вариативная часть представлена дисциплинами «История культуры», общепрофессиональными дисциплинами «Психология и этика профессиональной деятельности», «Документальное обеспечение управления», «Контроль качества продукции и услуг», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Организация обслуживания», МДК.06.02 «Организация производства в организациях ОП», МДК.06.03 «Экономика и бухгалтерский учет структурного подразделения», МДК.08.01 «Технология приготовления блюд зарубежной кухни», МДК.08.02 «Организация обслуживания в барах» и увеличением количества часов на общеобразовательный цикл и на профессиональные модули. Формирование вариативной части произведено в соответствии с решением заседания ПЦК, с решением методического совета института, со служебными записками от председателей ПЦК.

1.5. Оценка качества освоения ППССЗ

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, экзамен квалификационный, зачёт, дифференцированный зачёт. Для дисциплин, не имеющих указанных видов аттестаций, предусматриваются другие формы контроля, использующие процедуры текущего контроля знаний. Форма проведения экзаменов – устная и письменная. По завершении освоения программы профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный) с целью проверки готовности студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачётов – 10 (без учёта физической культуры). Государственная итоговая аттестация выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель.

Согласовано

Заместитель директора по учебно-методической работе		Е.Г. Конакина
Заведующий отделением		В.В. Чертовская
Заведующий учебной частью		Е.Б. Голубенко
Председатели предметно-цикловых комиссий:		
ЦК № 4		Н.В. Ивойлова
ЦК № 7		Е.В. Кудрявцева
ЦК № 8		Е.Т. Малькова
ЦК № 9		А.В. Щербак
ЦК № 10		Н.А. Кухаренкова
ЦК № 12		М.Н. Гусарова
ЦК № 13		Е.Л. Моторина
ЦК № 14		Т.Ю. Цветкова
ЦК № 15		Е.В. Лявданская