

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Утверждаю

Директор

Р.А. Байбиков

30.03.2021



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПб ПУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

код

Технология продукции общественного питания

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

2г 10м

год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

1 Календарный учебный график

[illegible]

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	
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение					
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем							
I	24	864	16	576	8	288	2	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
II	34	1224	17	612	17	612	1	1	1		15												11	52	
III	23	828	16	576	7	252	2	1	1				7		7								10	52	
Всего	81	2916	49	1764	32	1152	5	2	3		15		15		13		13	4		4	4	2	23	147	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

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.+и.п.)	Консультации	Всего	Обязательная в том числе										Семестр 3 17 нед					Семестр 4 17 нед															
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе											
																						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект					Индивид. проект		Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	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	1076	457	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				630	78				
ОГСЭ.03	Иностранный язык			26					196	16	18	162		162				36		2	34		34					38		4	34		34				12	178	18			
ОГСЭ.04	Физическая культура		135	246					324	150	12	162		162				68	32	2	34		34					68	32	2	34		34				13	324				
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			3					51	13	4	34	34					51	13	4	34	34																4	51			
П	Профессиональный цикл	10		24		2			3323	857	236	2230	1102	691	397	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			4					66	16	6	44	23	21														66	16	6	44	23	21					10	51	15		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4					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			3					76	19	6	51	39	12				76	19	6	51	39	12																10	76		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			5					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			3					48	12	4	32	24	8				48	12	4	32	24	8																10	48		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4					100	28	4	68	44	24														100	28	4	68	44	24					4	100			
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности			3					76	21	4	51	31	20				76	21	4	51	31	20																14	76		
ОП.11	Документальное обеспечение управления			3					51	13	4	34	24	10				51	13	4	34	24	10																9	51		
ОП.14	Организация обслуживания	4							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	455	307	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			4		РП		час	72			72	нед		2			час			нед							час		72	нед	2							10	72		
ПМ.01.ЭК	Экзамен	4																										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			4		РП		час	72			72	нед		2			час			нед							час		72	нед	2							10	72		
ПМ.02.ЭК	Экзамен	4																																					10			
	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			5		5			368	106	16	246	108	22	96		20											204	62	6	136	100	8	28					10	368		
ПП.03.01	Производственная практика			4		РП		час	72			72	нед		2			час			нед							час		72	нед	2							10	72		
	Всего часов с учетом практик								440			318																											10			
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					3			102	28	6	68	26	22		20		102	28	6	68	26	22		20													10				
ПП.06.01	Производственная практика			4		РП		час	36			36	нед		1			час			нед							час		36	нед	1							10	36		
	Всего часов с учетом практик								332			234																											10			
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1008		1008	нед		28			час			нед							час			252	нед		7								

учебный план "19.02.10 Технология прод ОП_1120.osf", Код специальности 19.02.10, год начала подготовки 2020

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	Саност. (с.р.+и.л.)	Консультации	Всего	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 3						Семестр 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
													в том числе							17 нед						17 нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Максим.		Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
																							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Максим.					Саност.	Консульт.		Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	Учебная практика						час	540			540	нед		15		час				нед				час				нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																		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										Семестр 5									Семестр 6																			
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе							Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе																
																							16 нед	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					16 нед	Лекции, уроки	Пр. занятия				Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	7 нед	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	1076	457		40		864	234	54	576	205	216	135		20		378	80	46	252	115	67	70			70.16%	29.84%											
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	8					708	206	42	460	126	334				98	30	4	64		64					46	12	6	28		28				3069	1305												
ОГСЭ.03	Иностранный язык			26					196	16	18	162		162				34		2	32		32					46	12	6	28		28				630	78												
ОГСЭ.04	Физическая культура		135	246					324	150	12	162		162				64	30	2	32		32					18		4	14		14				178	18												
П	Профессиональный цикл	10		24		2			3323	857	236	2230	1102	691	397		40		766	204	50	512	205	152	135		20		332	68	40	224	115	39	70			13	324											
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		12					1190	310	82	798	472	236	90				76	19	6	51	22	29				153	40	10	103	78	15	10				2136	1187											
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6					75	20	4	51	41	10															153	40	10	103	78	15	10				624	566										
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			5					188	50	12	126	63	63														75	20	4	51	41	10				14	59												
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг			6					78	20	6	52	37	5	10				76	19	6	51	22	29													9	49												
ПМ	Профессиональные модули	8		12		2			2133	547	154	1432	630	455	307		40		690	185	44	461	183	123	135		20		179	28	30	121	37	24	60			10	78											
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		2		1			368	106	16	246	108	22	96		20		164	44	10	110	8	14	68		20											1512	621											
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			5		5			368	106	16	246	108	22	96		20		164	44	10	110	8	14	68		20											368												
ПМ.03.ЭК	Экзамен	5																																				10	368											
	Всего часов с учетом практик								440			318																									10													
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		1					265	70	18	177	77	52	48				198	58	8	132	70	38	24				67	12	10	45	7	14	24			265												
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								265	70	18	177	77	52	48				198	58	8	132	70	38	24				67	12	10	45	7	14	24			265												
ПП.04.01	Производственная практика			6		РП		час	108			108	нед		3			час			нед							час		108	нед	3					10	265												
ПМ.04.ЭК	Экзамен	6																										час		36	нед	1					10	108												
	Всего часов с учетом практик								373			285																									10													
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		1					156	34	18	104	50	24	30				120	32	8	80	40	22	18			36	2	10	24	10	2	12			156													
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов								156	34	18	104	50	24	30				120	32	8	80	40	22	18			36	2	10	24	10	2	12			156													
ПП.05.01	Производственная практика			6		РП		час	36			36	нед		1			час			нед							час		36	нед	1					10	156												
ПМ.05.ЭК	Экзамен	6																				нед					час		36	нед	1					10	36													
	Всего часов с учетом практик								192			140																									10													
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		1		1			296	78	20	198	80	98		20			112	27	10	75	31	44													82	214												
МДК.06.03	Экономика и бухгалтерский учет структурного подразделения								112	27	10	75	31	44				112	27	10	75	31	44														112													
ПМ.06.ЭК	Экзамен	5																																			10													
	Всего часов с учетом практик								332			234																									10													
ПМ.08	Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни	1		2					172	38	18	116	54	13	49				96	24	8	64	34	5	25			76	14	10	52	20	8	24			172													
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни			5					96	24	8	64	34	5	25				96	24	8	64	34	5	25												10	96												
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах								76	14	10	52	20	8	24																						10	96												
ПП.08.01	Производственная практика			6		РП		час	72			72	нед		2			час			нед							76	14	10	52	20	8	24			10	76												
ПМ.08.ЭК	Экзамен	6																					нед				час		72	нед	2					10	72													
	Всего часов с учетом практик								244			188																час									10													
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед		28			час				нед						час			216	нед		6																
	Учебная практика							час	540			540	нед		15			час				нед						час																						
	Концентрированная							час	540			540	нед		15			час				нед						час																						

[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	4	[4]	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	▼	☒
				[4]	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	▼	☒
2	ЭкзКв	Комплексный экзамен	6	[6]	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	▼	☒
				[6]	ПМ.08 Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни	▼	☒
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ЕН.02 Экологические основы природопользования	▼	☒
				[3]	ОП.08 Охрана труда	▼	☒
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	▼	☒
				[4]	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												
ПД	Профильные дисциплины												
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 4	ОК 5	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						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
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											
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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 4.4											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
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 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3 ПК 6.6	ОК 4 ПК 6.7	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
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 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3 ПК 6.6	ОК 4 ПК 6.7	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	ОК 1 ПК 7.4 ПК 7.16	ОК 2 ПК 7.5 ПК 7.17	ОК 3 ПК 7.6	ОК 4 ПК 7.7	ОК 5 ПК 7.8	ОК 6 ПК 7.9	ОК 7 ПК 7.10	ОК 8 ПК 7.11	ОК 9 ПК 7.12	ПК 7.1 ПК 7.13	ПК 7.2 ПК 7.14	ПК 7.3 ПК 7.15
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	ОК 1 ПК 7.4	ОК 2 ПК 7.5	ОК 3 ПК 7.6	ОК 4 ПК 7.7	ОК 5 ПК 7.8	ОК 6 ПК 7.9	ОК 7 ПК 7.10	ОК 8 ПК 7.11	ОК 9 ПК 7.12	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
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	ПК 7.14	
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 7.4 ПК 7.16	ОК 2 ПК 7.5 ПК 7.17	ОК 3 ПК 7.6	ОК 4 ПК 7.7	ОК 5 ПК 7.8	ОК 6 ПК 7.9	ОК 7 ПК 7.10	ОК 8 ПК 7.11	ОК 9 ПК 7.12	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
ПМ.08	Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни	ОК 1 ПК 8.4	ОК 2 ПК 8.5	ОК 3 ПК 8.6	ОК 4 ПК 8.7	ОК 5 ПК 8.8	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
МДК.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	ОК 1 ПК 8.4	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
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах	ОК 1 ПК 8.8	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
ПП.08.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 8.4	ОК 2 ПК 8.5	ОК 3 ПК 8.6	ОК 4 ПК 8.7	ОК 5 ПК 8.8	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
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 6.6	ПК 6.7	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		
		ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
	Государственная итоговая аттестация	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		
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 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 6.6	ПК 6.7	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		
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 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 6.6	ПК 6.7	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		
	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>												
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>												

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)	2	15	540		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)												
ПП.01.01	Производственная практика (ПМ.01)	4	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	4	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП.03.01	Производственная практика (ПМ.03)	4	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	4	1	36		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	6	3	108		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	6	1	36		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПП.08.01	Производственная практика (ПМ.08)	6	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		
ПДП	Производственная практика (преддипломная)					☐ на студ.	☒ на подгр.		ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.		

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, отведенного 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 объеме 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. Формирование вариативной части ППССЗ

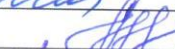
Вариативная часть ППССЗ составлена в рамках установленных ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на удовлетворение личностных наклонностей студентов в сфере профессиональных интересов. Вариативная часть представлена дисциплинами «История культуры», общепрофессиональными 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.

1.4. Оценка качества освоения ППССЗ

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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 включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломного проекта или дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики 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