

30.03.2022



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

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

2г 10м

год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31			
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
I																		∞	∞	∞								0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
II																		∞	∞																	8	8	8	8	8	8	8	8	∞	∞	∞	∞	∞	∞	∞	∞	∞	∞	∞	∞
III																		∞	∞	∞								8	8	8	8	8	8	∞	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

::

Промежуточная аттестация

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

*

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)			Подготовка	Проведение				
	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.	нед.	нед.	нед.			
I	24	864	16	576	8	288	2	1	1	15		15								11	52			
II	34	1224	17	612	17	612	1		1				7		7					10	52			
III	23	828	16	576	7	252	2	1	1				6		6	4		4	4	2	2	43		
Всего	81	2916	49	1764	32	1152	5	2	3	15		15	13		13	4		4	4	2	23	147		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1														ЦК	Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Саност.(с.р.+н.п.)	Консультации	Обязательная						Всего	Семестр 1										Семестр 2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
												в том числе							16 нед										8 нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
																									в том числе											в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
																									Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Саност.				Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Саност.	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													</

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	Обязательная						Семестр 3							Семестр 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
												Всего	в том числе					Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная		в том числе					Индивид. проект																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.							Индивид. проект	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								

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	Саност.(с.р.+н.п.)	Консультации	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 3																										
												Всего	в том числе						Семестр 5					Семестр 6																					
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Обязательная	в том числе					Обязательная	в том числе																			
																				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Индивид. проект	Максим.	Саност.	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		4	4374	1158	300	2916	1343	940	593		40		864	234	54	576	205	216	135		20		378	80	46	252	115	67	70				70.37%	29.63%					
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						3078	1296				
ОГСЭ.03	Иностранный язык			26					196	16	18	162		162					34		2	32		32					18		4	14		14						630	78				
ОГСЭ.04	Физическая культура		135	246					324	150	12	162		162					64	30	2	32		32					28	12	2	14		14						13	178	18			
П	Профессиональный цикл	10		24		2		4	3323	857	236	2230	1102	555	533		40		766	204	50	512	205	152	135		20		332	68	40	224	115	39	70					14	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																75	20	4	51	41	10						624	566			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			5					188	50	12	126	63	63					76	19	6	51	22	29																15	59	16			
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг			6					78	20	6	52	37	5	10															78	20	6	52	37	5	10					12	49	139		
ПМ	Профессиональные модули	8		12		2		4	2133	547	154	1432	630	319	443		40		690	185	44	461	183	123	135		20		179	28	30	121	37	24	60						17		78		
ПМ.03	Оргнизация 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 по модулю	5																																								17			
	Всего часов с учетом практик								440			318																														17			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		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							6	265	70	18	177	77	52	48				198	58	8	132	70	38	24				67	12	10	45	7	14	24							17	265		
ПП.04.01	Производственная практика			6		РП	<input type="checkbox"/>	час	108			108	нед		3			час				нед							час			108	нед	3								17	108		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6																																								17			
	Всего часов с учетом практик								373			285																														17			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		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							6	156	34	18	104	50	24	30				120	32	8	80	40	22	18				36	2	10	24	10	2	12							17	156		
ПП.05.01	Производственная практика			6		РП	<input type="checkbox"/>	час	36			36	нед		1			час				нед							час			36	нед	1									17	36	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6																																								17			
	Всего часов с учетом практик								192			140																														17			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		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							5	112	27	10	75	31	44					112	27	10	75	31	44																		17		112	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	5																																											
	Всего часов с учетом практик								332			234																														17			
ПМ.08	Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни	1		2				1	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																	17		96	
МДК.08.02	Организация обслуживания в барах							6	76	14	10	52	20	8	24														76	14	10	52	20	8	24								17		76
ПП.08.01	Производственная практика			6		РП	<input type="checkbox"/>	час	72			72	нед		2			час				нед						час			72	нед	2										17	72	
ПМ.08.ЭК	Экзамен по модулю	6																																									17		
	Всего часов с учетом практик								244			188																														17			
	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				нед													

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									
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						

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 простых и сложных блюд	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 КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПМ.04	приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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
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
		ПК 6.4	ПК 6.5										
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							
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				
		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 КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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
	Государственная итоговая аттестация	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				
	<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 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 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>												

№	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	▼	☒	

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		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)													
ПП.01.01	Производственная практика (ПМ.01)	4	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	4	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.03.01	Производственная практика (ПМ.03)	4	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	4	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	6	3	108		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	6	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.08.01	Производственная практика (ПМ.08)	6	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.		<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)													

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов		ЦК
Выпускная квалификационная работа			
Руководство	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	12	<input type="checkbox"/> на подгр.
Рецензирование	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Нормоконтроль	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
Консультации по			
Охрана труда	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
—	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
—	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
Члены ГАК			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Государственный экзамен			
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Члены ГАК			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> 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	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Учебный кулинарный цех
5	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	Актовый 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 10-11 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. Общеобразовательный цикл

1.4. 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 ИСПО, со служебными записками от председателей ПЦК.

1.5. Оценка качества освоения ППССЗ

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, 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 № 5		В.А. Андреев
ЦК № 7		Е.В. Кудрявцева
ЦК № 8		Е.Т. Малькова
ЦК № 12		А.В. Щербак
ЦК № 13		М.Н. Гусарова
ЦК № 14		Е.Л. Моторина
ЦК № 15		Т.Ю.Цветкова
ЦК № 16		Е.В. Лявданская
ЦК № 17		Н.А. Кухаренкова