

30.03.2021



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПбПУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

код

Технология продукции общественного питания

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 5м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь				26 янв - 1 фев	Февраль				23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель				27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29	4 - 10		11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7		8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16		17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	1	2	3	4		5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15		16	17	18	19		20	21	22	23		24	25	26	27		28	29	30	31		32	33	34	35	36	37	38	39		40	41	42		43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*</

Обозначения:

Самостоятельное изучение

::

Лабораторно-экзаменационная сессия

=

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	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия		Максимальная учебная нагрузка	Практики			ГИА		Каникулы	Всего	Студентов
					Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение			
	нед.	нед.	ауд.ч.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	24	4	160	1284	15					9	52	
II	35	4	160	1211		4				9	52	
III	30	4	160	1429		9				9	52	
IV	10	2	80	450			4	4	2		22	
Всего	99	14	560	4374	15	13	4	4	2	27	178	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся, ч.		Распределение по курсам																Максимальная учебная нагрузка															
						Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																			
		Экзамены	Зачеты	Дифферен. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Сансост. (с.р. н.п.л.)	в том числе		в том числе		в том числе		в том числе		Максимальная	Сансост.																
												Обязательная	в том числе	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивиду. проект (входит в с.р.)			Обязательная	в том числе	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивиду. проект	Обязательная	в том числе	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивиду. проект
Обяз.	Вар. часть																																				

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

[illegible]

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Курс	[Курс проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОГСЭ.01 Основы философии	▼	□	□
				[1]	ОГСЭ.02 История	▼	□	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	▼	□	□
				[1]	ОП.08 Охрана труда	▼	□	

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									
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											
		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
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	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 сложной жареной 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											
ПП.04	приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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	ОК 4	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	
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		
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	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	ОК 8	ОК 9	ПК 7.15	ПК 7.16	ПК 7.17
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

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	Технологии общественного питания
7	Микробиологии, физиологии питания и санитарии
8	Технологии производства кондитерских изделий
9	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	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал

КОНСУЛЬТАЦИИ

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры								Всего	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	ЦК
		Экз	Зач	ДифЗач	КП	КР	ИтогК	ДомК	Другие						
	Факт									330	92	60	100	78	
К.ОГСЭ.01	Основы философии			1				1		2	2				7
К.ОГСЭ.02	История			1				1		2	2				7
К.ОГСЭ.03	Иностранный язык			4				2		8	2	2	2	2	3
К.ОГСЭ.04	Физическая культура		1-3	4						8	2	2	2	2	4
К.ОГСЭ.05	История культуры			1				1		2	2				7
К.ЕН.01	Математика			1				1		6	6				2
К.ЕН.02	Экологические основы природопользования			2						2		2			1
К.ЕН.03	Химия	1						1		10	10				1
К.ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1						1		8	8				14
К.ОП.02	Физиология питания	1								6	6				14
К.ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			1				1		4	4				14
К.ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			1				1		6	6				6
К.ОП.05	Метрология и стандартизация			1						6	6				14
К.ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			4				4		2				2	7
К.ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			3				2		4			4		5
К.ОП.08	Охрана труда			1						8	8				14
К.ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			1						2	2				1
К.ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности			3				3		4			4		7
К.ОП.11	Документальное обеспечение управления			2						2		2			6
К.ОП.12	Контроль качества продукции и услуг			4				4		8				8	14
К.ОП.13	Техническое оснащение и организация рабочего места			1				1		2	2				14
К.ОП.14	Организация обслуживания	3						3		6			6		14
К.ППД	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			4						36				36	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции														
К.МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			2				2		8		8			14
К.ПП.01.01	Производственная практика			2						10		10			14
К.ПМ.01	Экзамен квалификационный									2		2			14
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции														
К.МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			2				2		8		8			14
К.ПП.02.01	Производственная практика			2						10		10			14
К.ПМ.02	Экзамен квалификационный									2		2			14
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции														

КОНСУЛЬТАЦИИ

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры								Всего	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	ЦК
		Экз	Зач	ДифЗач	КП	КР	ИтогК	ДомК	Другие						
к.мдк.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			3		3				8			8		14
к.пп.03.01	Производственная практика			3						10			10		14
к.пм.03	Экзамен квалификационный									2			2		14
пм.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий														
к.мдк.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4						8				8	14
к.пп.04.01	Производственная практика			3						10			10		14
к.пм.04	Экзамен квалификационный									2				2	14
пм.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов														
к.мдк.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			3						8			8		14
к.пп.05.01	Производственная практика			3						10			10		14
к.пм.05	Экзамен квалификационный									2			2		14
пм.06	Организация работы структурного подразделения														
к.мдк.06.01	Управление структурным подразделением организации									2			2		14
к.мдк.06.02	Организация производства в организациях ОП			2		2				8		8			14
к.мдк.06.03	Экономика и бухгалтерский учет структурного подразделения			3						4			4		14
к.пп.06.01	Производственная практика			3						10			10		14
к.пм.06	Экзамен квалификационный									6			6		14
пм.07	Выполнение работ по профессии повар														
к.мдк.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции			2						8	4	4			14
к.мдк.07.02	Товароведение продовольственных товаров			1				1		6	6				14
к.уп.07.01	Учебная практика			1						10	10				14
к.пм.07	Экзамен квалификационный									4	4				14
пм.08	Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни														
к.мдк.08.01	Технология приготовления блюд зарубежной кухни			4				4		8				8	14
к.мдк.08.02	Организация обслуживания в барах			4						6				6	14
к.пп.08.01	Производственная практика			3						10			10		14
к.пм.08	Экзамен квалификационный									4				4	14
к.	Подготовка выпускной квалификационной работы														
к.	Защита выпускной квалификационной работы														
к.	Подготовка к государственным экзаменам														
к.	Проведение государственных экзаменов														

ПРАКТИКИ

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

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов		ЦК
Выпускная квалификационная работа			
Руководство	☒ на студ.	12	☐ на подгр.
Рецензирование	☒ на студ.		☐ на подгр.
Нормоконтроль	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.
Консультации по			
	☒ 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.		☐ 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.
Государственный экзамен			
Председатель ГАК	☒ на студ.	6	☐ 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.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Института среднего профессионального образования федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого" (далее -- ИСПО СПбПУ) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), 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. Учебный план рассчитан на подготовку специалистов, принятых на базе среднего (полного) общего образования. Нормативный срок обучения увеличен на 7 месяцев по отношению к нормативному сроку обучения установленному для очной формы обучения на базе среднего (полного) образования, и составляет 3 года 5 месяцев.

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 образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291 (зарегистрирован Минюстом России 14 июня 2013 г. №28785) об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО; – Разъяснениями (рекомендациями) ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО (с учётом письма №12-96 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; – Положением по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО; – Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс для студентов заочной формы обучения начинается 1 октября. Консультации и занятия проводятся парами (по 90 минут). Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Объем аудиторной учебной нагрузки при заочной форме обучения составляет не менее 160 часов. В максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при заочной форме обучения не входят учебная и производственная практика в составе ПМ, реализуемые обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета. Общий объем каникулярного времени составляет 9 недель, сессия 4 недели. В максимальной нагрузке не учитывается количество часов, отведенное на консультации. Консультации для студентов предусмотрены в объеме 4 часов на каждого студента в учебном году и могут проводиться как в период сессии, так и в межсессионное время. Консультации в период промежуточной аттестации и подготовки к государственной (итоговой) аттестации учитываются в общем объеме часов на консультации. Консультации проводятся в соответствии с Положением ИСПО ФГАОУ ВО «СПбПУ» о заочном отделении. Дисциплина «Иностранный язык» и «Физическая культура» реализуются в течение всего периода обучения и выполняется студентами самостоятельно. Объем времени на дисциплину «Физическая культура» составляет не менее 2 часов, которые проводятся как установочные. На весь период обучения предусмотрено выполнение 2 курсовых работ: ПМ 03. "Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции" и ПМ.06. "Организация работы структурного подразделения". Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение и в объеме, предусмотренном рабочим учебным планом для очной формы обучения. Порядок проведения учебной и производственной (профессиональной) практик осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ. Учебная практика реализуется студентами самостоятельно с предоставлением и последующей защитой отчета в форме собеседования. При реализации практики следует иметь в виду, что студенты, имеющие стаж работы или работающие по профессии, соответствующей получаемой квалификации, могут освобождаться от прохождения учебной практики на основании предоставления соответствующего документального подтверждения. Порядок проведения преддипломной практики осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

1.3. Формирование вариативной части ППССЗ

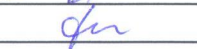
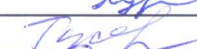
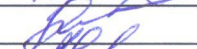
Вариативная часть ППССЗ составлена в рамках установленных ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на удовлетворение личностных наклонностей студентов в сфере профессиональных интересов. Вариативная часть представлена дисциплинами «История культуры», «Психология и этика профессиональной деятельности», «Документальное обеспечение управления», «Контроль качества продукции и услуг», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Организация обслуживания», профессиональным модулем ПМ.08: «Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни». В профессиональный модуль ПМ.06 включены МДК.06.02 «Организация производства в организациях ОП», МДК.06.03 «Экономика и бухгалтерский учет структурного подразделения», в профессиональный модуль ПМ.07 – МДК.07.01 «Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции», МДК.07.02 «Товароведение продовольственных товаров».

1.4. Оценка качества освоения ППССЗ

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

При заочной форме обучения оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и ГИА студентов и, при необходимости, входной контроль. В межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более 10, а по отдельной дисциплине, МДК, ПМ - не более 2. 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). 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 – дипломный проект (работа)

Согласовано

Заместитель директора по учебно-методической работе		Е.Г. Конакина
Заведующий отделением		О.М. Симонова
Заведующий учебной частью		Е.Б. Голубенко
Председатели предметно-цикловых комиссий:		
ЦК № 1		Н.В. Ивойлова
ЦК № 2		Е.В. Кудрявцева
ЦК № 3		М.Н. Гусарова
ЦК № 4		Е.Л. Моторина
ЦК № 5		А.В. Щербак
ЦК № 6		Е.Т. Малькова
ЦК № 7		Т.Ю. Цветкова
ЦК № 14		Н.А. Кухаренкова