

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий столовой №72
ООО «Главная линия»
А.В.Кириллов

«10» _____ 2018 г.



_____ рассмотрено и принято

На заседании Педагогического совета
СПб ГБПОУ «Колледж " Красносельский»

Протокол № 5 от «14» 06 2018 г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж " Красносельский»

Г.И. Софина
«26» 06 2018 г

Приказ от «26» 06 2018 г. № 65



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Колледж «Красносельский»

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки специалистов среднего звена с получением среднего общего образования
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

По программе базовой подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: техник – технолог

Квалификация по рабочей профессии: ОКПР 16675 Повар, 4-й разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

На базе - основного общего образования

Режим работы: 6-ти дневная учебная неделя

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40																																	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6			330	86	244	120	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	136		36		36		36		0		0		0		0		0																																
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		258	86	172	120	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	136	8	36	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																
УП.04	Учебная практика		6		36	0	36	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																
ПП.04	Производственная практика		6		36	0	36	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	8			588	148	440	206	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	102		72		36		36		102		20		36		36																																		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		8** ***		444	148	296	206	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	102	6	72	8	0	0	0	0	102	6	20	5	0	0	0	0																																	
УП.05	Учебная практика		8** *** *		72	0	72	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0																																	
ПП.05	Производственная практика		8** *** **		72	0	72	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0																																
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	8			386	92	294	110	56	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0		0		0		170		16		36		72																																		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		8** ***		278	92	186	110	56	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	170	10	16	4	0	0	0	0																																		
УП.06	Учебная практика		8** *** *		36	0	36	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0																																	
ПП.06	Производственная практика		8** *** **		72	0	72	-	-	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	72	0																																	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	6			337	76	261	76	77	0	0	0	0	0	102		51		72		0		0		0		0		0		0		0		0		0																																	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"		4		229	76	153	76	77	0	0	0	0	0	102	6	51	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																	
УП.07	Учебная практика		4		72	0	72	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																
ПП.07	Производственная практика		6** ***		36	0	36	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																
недельная нагрузка											36		36		36		36		36		36		36		36		36		36		36		36		36		36																																	
		11	28	6	7483	2155	5328	2274	2026	20	612	648	144	612	612	216	612	324	216	288	612	144	108	180																																														
ПДП	Производственная практика (преддипломная) - 4 недели						144																																																															
ГИА	Государственная итоговая аттестация - 6 недель						216																																																															
Консультации на одну учебную группу - по 4 ч.на одного обучающегося на каждый учебный год																																																																						
ГИА (программа базовой подготовки) - подготовка (4 недели) и защита (2 недели) выпускной квалификационной работы (дипломной работы)																																																																						
				Всего часов							1 семестр				2 семестр				3 семестр				4 семестр				5 семестр				6 семестр				7 семестр				8 семестр																															
*- комплексный дифференцированный зачет (ОП.01-ОП.02)				Дисциплины и МДК							4320				612				648				144				612				612				0				612				324				0				0				612				144				0				0			
**- комплексный дифференцированный зачет (МДК.01.01-МДК.02.01)				Учебной практики							540				0				0				0				0				216				0				0				216				0				0				108				0											
***- комплексный дифференцированный зачет (УП.01-УП.02)				Производственной практики							468				0				0				0				0				0				0				288				0				0				0				180															
****- комплексный дифференцированный зачет (ПП.01,ПП.02, ПП.07)				Экзаменов							11				0				0				3				0				1				0				0				4				0				0				3															
*****- комплексный дифференцированный зачет (МДК.03.01, МДК.05.01, МДК 06.01)				Дифф. Зачетов							28				0				0				9				0				4				2				0				1				2				4				0				2				0				4			
*****- комплексный дифференцированный зачет (УП.03,УП.05, УП.07)				Зачетов							9				2				0				0				0				2				0				1				1				0				3				0				0				0							
*****-комплексный дифференцированный зачет (ПП.03,ПП.05, ПП.06)																																																																						