Согласовано
Представитель работодателя
Ген. директор Дитров Е. А
_____
«26» августа 2020г.

Рассмотрено и принято
на заседании Педагогического совета
СПб ГБПОУ «Петродворцовый колледж»

протокол № 1 от 26.08.2020г.

Утверждено
приказом директора
от 27.08.2020г. № 91 о/в

директор
СПб ГБПОУ «Петродворцовый колледж»
_____ Н.Ф. Лукашенко

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
в Санкт-Петербургском государственном бюджетном
профессиональном образовательном учреждении «Петродворцовый колледж»
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания
на 2020-2024 учебные года

По программе – базовой подготовки специалистов среднего звена
Квалификация - техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
На базе - основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика			Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная	Преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39 (17/22)	-	-	-	2	-	11	52
2 курс	29 (12/17)	4 (2/2)	6 (2/4)	-	2 (1/1)	-	11	52
3 курс	27 (10/17)	4 (2/2)	9 (4/5)	-	2 (1/1)	-	10	52
4 курс	25 (15/10)	3 (2/1)	2	4	1	6	2	43
Всего	**120 (55/65)**	**11**	**17**	**4**	**7**	**6**	**34**	**199**

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей (МДК, практик)	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, час						Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам,													
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс				III курс				IVкурс			
					Всего занятий	Лекций, уроков	Лаб. и практических занятий	Курсовых работ	1 сем	2 сем	3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем	
											17 нед.		22 нед.		16 нед.		24 нед.		17 нед.		13 нед.	
									17 нед	22 нед	13 нед	4 нед	16 нед	6 нед	10 нед	6 нед	17 нед	7 нед	15 нед	2 нед	10 нед	3 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОД.00	**Общеобразовательная подготовка (базовые + профильные)**	9/6/4	**2106**	**702**	**1404**	**854**	**550**	**-**	**527**	**746**	**85**	0	**44**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОД.01	**Базовые учебные дисциплины**	2/4/3	**1627**	**542**	**1085**	**675**	**410**	**-**	**425**	**601**	**57**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	0	0	0
ОД.01.01	Русский язык	-, Э	117	39	78	58	20	-	34	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01.02	литература	-,ДЗ	175	58	117	117	0	-	51	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01.03	Иностранный язык	-,ДЗ	176	59	117	0	117	-	51	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01.04	математика: (алгебра, начало математического анализа, геометрия)	-, Э	234	78	156	110	46	-	68	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ОД.01.05	История	-,ДЗ*	175	58	117	117	0	-	51	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01.06	Физическая культура	-,ДЗ	176	59	117	0	117	-	51	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, З	105	35	70	40	30	-	34	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01.08	Физика	-,ДЗ	145	48	97	81	16	-	51	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01.09	Обществознание (включая экономику и право)	-, -,Э	162	54	108	76	32	-	0	51	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01.10	География	-, З	108	36	72	50	22	-	34	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01.11	Экология	-, З	54	18	36	26	10	-	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.02	**Профильные учебные дисциплины**	1/2/1	**479**	**160**	**319**	**179**	**140**	**0**	**102**	**145**	**28**	**0**	**44**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОД.02.01	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	40	60	-	51	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.02.02	Химия	-, Э	162	54	108	78	30	-	51	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.02.03	Биология	-,З	108	36	72	52	20	-	0	0	28	0	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.02.04	Индивидуальный проект	-,З	59	20	39	9	30		0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**3/1/0**	**630**	**210**	**420**	**98**	**322**	**-**	**0**	**0**	**48**	**0**	**68**	**0**	**40**	**0**	**116**	**0**	**108**	**0**	**40**	**0**
ОГСЭ.01	Основы философии	З	60	12	48	48	0	–	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	З	60	12	48	48	0	–	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,-,-.З	186	24	162	0	162	–	0	0	24	0	34	0	20	0	34	0	30	0	20	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,-,-,-,-,-ДЗ	324	162	162	2	160	–	0	0	24	0	34	0	20	0	34	0	30	0	20	0

ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**3/-/0**	**312**	**104**	**208**	**150**	**58**	**-**	**0**	**0**	**75**	**0**	**68**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**45**	**0**	**20**	**0**
ЕН.01	Математика	-,З	105	35	70	50	20	-	0	0	36	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,З	98	33	65	50	15	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45	0	20	0
ЕН.03	Химия	-,З	109	36	73	50	23	-	0	0	39	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**	**8/29/8**	**4440**	**1144**	**3296**	**1509**	**724**	**55**	**85**	**44**	**224**	**144**	**432**	**216**	**320**	**216**	**496**	**252**	**387**	**72**	**300**	**108**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**7/4/0**	**1102**	**367**	**735**	**472**	**248**	**15**	**85**	**44**	**68**	**0**	**58**	**0**	**90**	**0**	**153**	**0**	**147**	**0**	**90**	**0**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,З	109	36	73	50	23	-	51	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	-,З	84	28	56	36	20	-	34	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,З	96	32	64	44	20	-	0	0	0	0	0	0	30	0	34	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,З	56	19	37	12	25	-	0	0	0	0	0	0	20	0	17	0	0	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	-,ДЗ	56	19	37	25	12	-	0	0	0	0	0	0	20	0	17	0	0	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,З	90	30	60	50	10	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	30	0

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,ДЗ	195	65	130	75	40	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	0	40	0
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	51	17	34	20	14	-	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,З	106	35	71	47	24	-	0	0	0	0	0	0	20	0	51	0	0	0	0	0
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания	-,ДЗ	105	35	70	40	30	-	0	0	36	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	-.З	70	23	47	32	15	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	27	0	20	0
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	-,З	84	28	56	41	15	-	0	0	32	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0/25/8**	**3338**	**777**	**2561**	**1037**	**476**	**40**	**0**	**0**	**156**	**144**	**374**	**216**	**230**	**216**	**343**	**252**	**240**	**72**	**210**	**108**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**0/3/1**	**432**	**108**	**324**	**152**	**64**	**-**	**0**	**0**	**12**	**0**	**204**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,ДЗ	324	108	216	152	64	-	0	0	12	0	204	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	0		-	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	0		-	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0

ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**0/3/1**	**288**	**60**	**228**	**84**	**36**	**-**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**120**	**108**	**0**	**0**	0	0	0	0
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	180	60	120	84	36	-	0	0	0	0	0	0	120	0	0	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	0	0	-	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	0	0	-	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**0/3/1**	**273**	**55**	**218**	**76**	**34**	**-**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**110**	**108**	**0**	**0**	0	0	0	0
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	165	55	110	76	34	-	0	0	0	0	0	0	110	0	0	0	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	0		-	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	0		-	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**0/3/1**	**450**	**102**	**348**	**142**	**62**	**-**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**204**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**

МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	306	102	204	142	62	-	0	0	0	0	0	0	0	0	204	0	0	0	0	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	0		-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108	0	108	0		-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**0/3/1**	**317**	**70**	**247**	**83**	**56**	**-**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**139**	**108**	0	0	0	0
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	209	70	139	83	56	-	0	0	0	0	0	0	0	0	139	0	**0**	**0**	**0**	**0**
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	0		-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	0		-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**0/3/1**	**483**	**125**	**358**	**150**	**60**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**120**	**36**	**130**	**72**
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	-,ДЗ	375	125	250	150	60	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	0	130	0
УП.06	Учебная практика	-,ДЗ	72	0	72	0		-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	36	0	36	0		-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36

ПМ.07	**Выполнение работ по профессии повар, кондитер**	**0/4/1**	**723**	**157**	**566**	**216**	**98**	**0**	**0**	**0**	**144**	**144**	**170**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01.	Технология приготовления кулинарной продукции	ДЗ	216	72	144	100	44	-	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.07.02.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	ДЗ	255	85	170	116	54	-	0	0	0	0	170	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	-,ДЗ	108	0	108	0		-	0	0	0	72	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	-,ДЗ	144	0	144	0		-	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.08	**Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей**	**0/3/1**	**372**	**100**	**272**	**134**	**66**	**-**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**120**	**36**	**80**	**36**
МДК.08.01	Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей	-, ДЗ	300	100	200	134	66	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	0	80	
УП.08		ДЗ	36	0	36	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		36		
ПП.08		ДЗ	36	0	36	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				36
	ВСЕГО	**16/35/12**	**7488**	**2160**	**5328**	**2611**	**1654**	**55**	**612**	**792**	**432**	**144**	**612**	**216**	**360**	**216**	**612**	**252**	**540**	**72**	**360**	**108**
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**																					

	- 4 недели																					
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация** - 6 недель																					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы - 4 недели																					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы - 2 недели																					

			1 курс		2 курс				3 курс				4 курс			
			1 сем.	2 сем	3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.	
Консультации на учебную группу из расчёта 4 часа на одного обучающегося	всего	Дисциплин и МДК-4320	612	792	432	-	612	-	360	-	612	-	540		360	
		Учебной практики - 396	-	-	-	72	-	72	-	72	-	72		72		36
Государственная итоговая аттестация Выполнение дипломного проекта (работы) (всего 4 нед.) с 16.05 по 12.06 Защита дипломного проекта (работы) (всего 2 нед.) с 13.06 по 26.06		Производственной практики - 612	-	-	-	72	-	144	-	144	-	180				72
		Преддипломная практика - 144														144
		Экзаменов (в том числе экзаменов (квалификационных) - 12		3	1			2		2		2				2
		Дифф. Зачетов- 22		4	1		3	2*	1*	2*	2+1*	2*			1+1*	2*
		Зачетов - 18		5			4				4		1		4	

*проводятся следующие «Комплексные» ДЗ:

I курс 2 п/г по ОД.01.03 Иностранный язык + ОД.01.05 История;
II курс 2 п/г – УП.01 + ПП.01; УП.07+ПП.07
III курс 1 п/г – МДК.02+МДК.03; УП.02+ПП.02; УП.03+ПП.03
III курс 2 п/г – МДК 04+МДК 05; УП 04+ПП 04; УП 05+ПП 05
IVкурс 2 п/г – МДК 06+МДК 08; УП 06+ПП 06; УП 08+ПП.08