

Согласовано  
Представитель работодателя

Ген. директор *Кутков Е. А.*

« 28 » 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софья Галина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

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
<b>Всего</b>	<b>120 (55/65)</b>	<b>11</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



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
<b>ОД.02</b>	<b>Профильные учебные дисциплины</b>	<b>1/2/1</b>	<b>479</b>	<b>160</b>	<b>319</b>	<b>179</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>145</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>3/1/0</b>	<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>98</b>	<b>322</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	З	60	12	48	48	0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	З	60	12	48	48	0	-	0	0	0	0	0	0	0	48	0	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

<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>3/-/0</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>150</b>	<b>58</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	
ЕН.01	Математика	-,3	105	35	70	50	20	-	0	0	36	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,3	98	33	65	50	15	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45	0	20	0	
ЕН.03	Химия	-,3	109	36	73	50	23	-	0	0	39	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>8/29/8</b>	<b>4440</b>	<b>1144</b>	<b>3296</b>	<b>1509</b>	<b>724</b>	<b>55</b>	<b>85</b>	<b>44</b>	<b>224</b>	<b>144</b>	<b>432</b>	<b>216</b>	<b>320</b>	<b>216</b>	<b>496</b>	<b>252</b>	<b>387</b>	<b>72</b>	<b>300</b>	<b>108</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>7/4/0</b>	<b>1102</b>	<b>367</b>	<b>735</b>	<b>472</b>	<b>248</b>	<b>15</b>	<b>85</b>	<b>44</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>153</b>	<b>0</b>	<b>147</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,3	109	36	73	50	23	-	51	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	-,3	84	28	56	36	20	-	34	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,3	96	32	64	44	20	-	0	0	0	0	0	0	30	0	34	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,3	56	19	37	12	25	-	0	0	0	0	0	0	20	0	17	0	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	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,3	90	30	60	50	10	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	30	0	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
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/25/8</b>	<b>3338</b>	<b>777</b>	<b>2561</b>	<b>1037</b>	<b>476</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>144</b>	<b>374</b>	<b>216</b>	<b>230</b>	<b>216</b>	<b>343</b>	<b>252</b>	<b>240</b>	<b>72</b>	<b>210</b>	<b>108</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>0/3/1</b>	<b>432</b>	<b>108</b>	<b>324</b>	<b>152</b>	<b>64</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.0 1.	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

<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>0/3/1</b>	<b>288</b>	<b>60</b>	<b>228</b>	<b>84</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.0 1.	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
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>0/3/1</b>	<b>273</b>	<b>55</b>	<b>218</b>	<b>76</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.0 1.	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
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>0/3/1</b>	<b>450</b>	<b>102</b>	<b>348</b>	<b>142</b>	<b>62</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>







	- 4 недели																		
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b> - 6 недель																		
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы - 4 недели																		
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы - 2 недели																		
					<b>1 курс</b>		<b>2 курс</b>		<b>3 курс</b>			<b>4 курс</b>							
					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.							
<b>Консультации на учебную группу из расчёта 4 часа на одного обучающегося</b>					Дисциплин и МДК-4320	612	792	432	-	612	-	360	-	612	-	540		360	
					Учебной практики - 396	-	-	-	72	-	72	-	72	-	72		72		36
					Производственной практики - 612	-	-	-	72	-	144	-	144	-	180				72
					Преддипломная практика - 144														144
<b>Государственная итоговая аттестация</b> Выполнение дипломного проекта (работы) (всего 4 нед.) с 16.05 по 12.06					Экзаменов (в том числе экзаменов (квалификационных) - 12		3	1		2		2		2					2
Защита дипломного проекта (работы) (всего 2 нед.) с 13.06 по 26.06					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