

СОГЛАСОВАНО:

Рассмотрено и принято

УТВЕРЖДАЮ:

*Тематический директор «Компьютер
технологий «Кировский»*
Юлия А.А. Клишшкова
«15» 05 2020 г.
«Кировский»
Санкт-Петербург

Педагогическим советом СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Протокол № 6
«18» 05 2020 г


Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
Приказ от «18» 05 2020 г. № 46-осч

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Колледж «Красносельский»
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

ОКПР 16675 повар, 4 разряд

ОКПР 12901 кондитер, 3 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Режим работы - 5-ти дневная учебная неделя

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по предметам, дисциплинам, междисциплинарным курсам и учебной практики (рассредоточенной)	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		по профилю специальности	преддипломная				
I курс	41	0	0		0	11	52
II курс	29	11	0	1	0	11	52
III курс	35	3	0	3	0	11	52
IV курс	26	12	0	1	2	2	43
Всего	131 (их них 25 учебной практики)	26	0	5	2	35	199

Handwritten signature and date:
 2014 4/07
 5/1 19/11 2

Индекс		Э		промежуточ ной аттестации	Объем образовательной нагрузки, час	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час)																																																
						Работа во взаимодействии с преподавателем					1 курс				2 курс				3 курс				4 курс																															
						Всего	Обучение по дисциплинам и МКД, в т.ч.		Учебная и производственная практики	Самостоятельная работа	1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 семестр		8 семестр																													
							Теоретические занятия	практические занятия			5	12	11	13	17	12	11 ПП	4	10	3 ПП	14	7	9	8	2	7	12 ПП																											
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										
O.00	Общеобразовательный учебный цикл	4	13	5	2171	2171	1376	795	0	0	105	252	220	260	408	324	0	76	190	0	224	112	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
ОД01	Русский язык	6			105	105	65	40	0	0	5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	12	1			4	1	10	1			14	1	7	1																				
ОД02	Литература		6		210	210	150	60	0	0	10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2			8	2	20	2			28	2	14	2																				
ОД03	Иностранный язык		6**	***	210	210	100	110	0	0	10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2			8	2	20	2			28	2	14	2																				
ОД04	История		4		140	140	110	30	0	0	10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2																																
ОД05	Обществознание	6	4		160	160	110	50	0	0	5	1	12	1	11	1	13	1	34	2	36	3			8	2	20	2			14	1	7	1																				
ОД06	Химия	6	4		175	175	145	30	0	0	10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2			4	1	10	1			14	1	7	1																				
ОД07	Физика		6*		140	140	104	36	0	0	10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2																																
ОД08	Астрономия		6*		41	41	31	10	0	0									17	1	24	2																																
ОД09	Биология		4		70	70	50	20	0	0	5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	12	1																																
ОД10	География		6		78	78	64	14	0	0									17	1	12	1			8	2	20	2			14	1	7	1																				
ОД11	Математика	6			282	282	232	50	0	0	15	3	36	3	22	2	26	2	51	3	48	4			12	3	30	3			28	2	14	2																				
ОД12	Информатика		4		70	70	15	55	0	0	5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	12	1																																
ОД13	Основы безопасности жизнедеятельности		4		70	70	40	30	0	0	5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	12	1																																
ОД14	Физическая культура		6	***	210	210	6	204	0	0	10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2			8	2	20	2			28	2	14	2																				
ОД15	Экономика		6**		70	70	62	8	0	0															8	2	20	2			28	2	14	2																				
ОД16	Право		6**		70	70	56	14	0	0															8	2	20	2			28	2	14	2																				
*	Индивидуальный проект		*		70	70	36	34	0	0	5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	12	1																																
Профессиональные составляющие					3391	3391	1062	493	0	0	75	180	176	208	204	108	396	68	170	108	280	140	324	288	72	252	432																											
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	0	9	0	394	394	212	182	0	0	30	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	21	54	16	54	105	0																								
ОПД01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		34	34	24	10	0	0	10	2	24	2																																								

Handwritten signature and date: 2023

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			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4			1020	1020	328	86	576	30	0	0	176	208	204	108	324	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	0			
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2			48	48	28	20	0	0			22	2	26	2																															
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3			396	396	300	66	0	30			154	14	104	8	102	6	36	3																											
УП 02	Учебная практика	3			252	252	0	0	252	0							78	6	102	6	72	6																									
ПП 02	Производственная практика	4**			324	324	0	0	324	0													324																								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6			346	346	62	22	252	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	170	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5**			42	42	30	12	0	0														12	3	30	3																				
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5**			52	52	32	10	0	10														32	8	20	2																				
УП 03	Учебная практика	5**			144	144	0	0	144	0														24	6	120	12																				
ПП 03	Производственная практика	5			108	108	0	0	108	0																																					

5/ 402 5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8			572	572	280	56	216	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	210	105	81	104	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72										
МДК 04 01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6** ***			63	63	55	8																				42	3	21	3																					
МДК 04 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7			293	293	225	48		20																		168	12	42	6	27	3	56	7																	
УП 04	Учебная практика	7			144	144	0	0	144																			42	6	54	6	48	6																			
ПП 04	Производственная практика	8*** ***			72	72	0	0	72																																					72						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8			924	924	186	70	648	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	14	189	168	18	147	360																		
МДК 05 01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6** ***			42	42	32	10	0	0																		28	2	14	2																					
МДК 05 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8			234	234	154	60	0	20																																										
УП 05	Учебная практика	8			288	288	0	0	288	0																																										
ПП 05	Производственная практика	8*** ***			360	360	0	0	360	0																																							360			
недельная нагрузка													36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36				
ПА	Промежуточная аттестация	9	32	5	5652	5652	2472	1254	1836	90	180	432	396	468	612	432	396	144	360	108	504	252	324	288	72	252	432																									
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)				72	72																																														

	ИТОГО	ч	32	5	5904	5814	2438	1288	1836	90	180	432	396	468	612	432	396	144	360	108	504	252	324	288	72	252	432	
																												Всего часов
* - комплексный ДЗ ОД 07 Физика и ОД 08 Астрономия	Дисциплины и МДК					3816			180	360	396	390	510	360	0	120	240	0	504	210	162	144	72	168	0			
** - комплексный ДЗ ОД 15 Экономика и ОД 16 Право	Учебной практики					900			0	72	0	78	102	72	0	24	120	0	0	42	162	144	0	84	0			
*** - комплексный ДЗ ПП 01 и ПП 02	Производ. практики					936			0	0	0	0	0	0	396	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	432		
**** - комплексный ДЗ МДК 03 01 и МДК 03 02 и УП 03	Экзаменов					9									2					5						2		
***** - комплексный ДЗ МДК 05 01 и МДК 04 01	Дифф. Зачетов					32			3	1		1	2	6	1			2		8		3			5	1		
***** - комплексный ДЗ ПП 04 и ПП 05	Физкультура					5				1		1	1		1			1		1		1						

Handwritten signature and initials in the bottom right corner.