

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софья Галина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

Согласовано  
Представитель работодателя  
ООО «МастерШеф»

*директор Шитова Е.А.*  
*13.04.2021г.*



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

протокол № 3 от 29.03.2021г.

Утверждено

приказом директора

от 13.04.2021г. № 357/д/б

Директор  
СПб ГБПОУ «Петродворцовый колледж»  
Н.Ф. Лукашенко



## РАБОЧИЙ 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на 2021-2025 учебные года**

Квалификация - Специалист по поварскому и кондитерскому делу

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	Производственная (преддипломная)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39	-	-	-	2	-	11	52
2 курс	28	6	6	-	1	-	11	52
3 курс	26	8	6	-	2	-	10	52
4 курс	16	6	7	4	2	4	2	41
<b>Всего</b>	<b>109</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>34</b>	<b>197</b>





ОГС Э.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		д/ з	164	164	14	150					-	0	0	26	0	34	0	24	0	38	0	26	0	16	0
ОГС Э.04	Физическая культура		з	164	164	4	160					-	0	0	26	0	34	0	24	0	38	0	26	0	16	0
ОГС Э.05	Психология общения		з	32	32	22	10					-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0
<b>ЕН.0 0</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>			<b>180</b>	<b>180</b>	<b>121</b>	<b>59</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.0 1	Химия		д/ з	144	144	100	44					-	0	0	26	0	34	0	24	0	60	0	0	0	0	0
ЕН.0 2	Экологические основы природопользования		з	36	36	21	15					-	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0		0		0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>3312</b>	<b>3312</b>	<b>1186</b>	<b>684</b>	<b>32</b>	<b>726</b>	<b>684</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>354</b>	<b>144</b>	<b>510</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>548</b>	<b>180</b>	<b>306</b>	<b>180</b>	<b>256</b>	<b>180</b>
<b>ОП.0 0</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			<b>612</b>	<b>612</b>	<b>308</b>	<b>304</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>130</b>	<b>0</b>	<b>262</b>	<b>0</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.0 1	Микробиология, санитария и гигиена		д/ з	64	64	32	32					-	0	0	26	0	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.0 2	Организация хранения и контроль запасов и сырья		д/ з	96	96	62	34					-	0	0	52	0	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.0 3	Техническое оснащение организаций питания		д/ з*	64	64	37	27					-	0	0	26	0	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.0 4	Организация обслуживания		д/ з	64	64	30	34					-	0	0	0	0	0	0	26	0	38	0	0	0	0	0
ОП.0 5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		д/ з*	96	96	54	42					-	0	0	0	0	34	0	24	0	38	0	0	0	0	0
ОП.0 6	Правовые основы профессиональной деятельности		д/ з	32	32	27	5					-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0



ПМ. 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э			556	556	210	78	16	108	144	0	0	0	0	0	0	0	60	72	244	180	0	0	0	0
МДК .02.0 1.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		д/ з		32	32	28	4					-						32							
МДК .02.0 2.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		д/ з		272	272	182	74	16				-						28		244					
УП.0 2	Учебная практика		д/ з		108	108				108			-						72			36				
ПП.0 2	Производственная практика		д/ з		144	144				144			-									144				

ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э			226	226	52	30	0	72	72	0	0	0	0	0	0	0	0	82	144	0	0	0	0	0	0
МДК .03.0 1.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		д/ з		34	34	24	10												34							
МДК .03.0 2.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		д/ з		48	48	28	20												48							
УП.0 3	Учебная практика		д/ з		72	72				72										72							
ПП.0 3	Производственная практика		д/ з		72	72					72									72							



ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э			238	238	94	36	0	36	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	130	108	0	0
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		д/з		52	52	42	10																52				
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		д/з		78	78	52	26																78				
УП.04	Учебная практика		д/з		36	36				36																36		
ПП.04	Производственная практика		д/з		72	72					72															72		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	Э			640	640	210	70	0	288	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	190	0	170	0	208	72

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																									
МДК .05.0 1.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		д/з		38	38	28	10						-						38						
МДК .05.0 2.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		д/з		242	242	182	60						-						38		92		112		
УП.0 5	Учебная практика		д/з		288	288			288					-						114		78		96		
ПП.0 5	Производственная практика		д/з		72	72				72				-												72
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э			208	208	64	20	16	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	0	48	108



