СОГЛАСОВАНО
_____
_____
«02» 03 2023 г.

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»
Протокол № 1 от «03» 03 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
_____ Софина Г.И.
от «03» 03 2023 г., приказ № 23-ОСН

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 01C5B07400000020CA4F0F0400A8BA02772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен с 27.09.2022 до 29.12.2024

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

Квалификация:
ОКПР 16675 Повар, 4 разряд
ОКПР 12901 Кондитер, 3 разряд
Уровень подготовки: базовый
Форма обучения – очная
На базе – основного общего образования
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
Режим работы – 5-ти дневная учебная неделя

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по предметам, дисциплинам, междисциплинарным курсам и учебная практика (рассредоточенная)	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		по профилю специальности	преддипломная				
I курс	41	0	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**	**26**	**0**	**5**	**2**	**35**	**199**

2. План учебного процесса

Индекс	Элементы учебного процесса: учебные дициплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма ПА			Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час)																																			
					Объем образовательной нагрузки, час.	Работа во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	I курс								2 курс						3 курс								4 курс											
							Обучение по дисциплинам				1 сем				2 сем				3 сем		4 сем				5 сем				6 сем				7 семестр				8 семестр					
		Э	Д/З	З		Всего	Теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Учебная и производственная практики		5		12		11		13		17		9		11 ПП +3УП		10		4 УП		3 ПП		14		7		6 (4УП+ 2ПП)		7		4 УП		6		4УП		10ПП	
											недель		недель		недель		недель		недель		недель		недель		недель		недель		недель		недель		недель		недель		недель		недель		недель		недель	
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	46	47
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**4**	**11**	**0**	**2175**	**2175**	**1364**	**811**	**0**	**0**	**105**		**252**		**220**		**260**		**408**		**324**		**0**		**270**		**0**		**0**		**224**		**112**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**	
ОД.01	Русский язык	6			**107**	**107**	77	30			5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	18	2			10	1					14	1	7	1												
ОД.02	Литература		6		**215**	**215**	153	62			10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	27	3			30	3					28	2	14	2												
ОД.03	Иностранный язык		6*		**206**	**206**	96	110			10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	18	2			30	3					28	2	14	2												
ОД.04	История		4		**143**	**143**	113	30			10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	27	3																								
ОД.05	Обществознание	6			**153**	**153**	103	50			5	1	12	1	11	1	13	1	34	2	27	3			30	3					14	1	7	1												
ОД.06	Химия	6	4		**148**	**148**	116	32			10	2	24	2	22	2	26	2	17	1	18	2			10	1					14	1	7	1												
ОД.07	Физика		4		**160**	**160**	120	40			10	2	24	2	22	2	26	2	51	3	27	3																								
ОД.08	Биология		4		**76**	**76**	50	26			5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	18	2																								
ОД.9	География		6		**112**	**112**	90	22											34	2	27	3			30	3					14	1	7	1												
ОД.10	Математика	6			**268**	**268**	218	50			15	3	36	3	22	2	26	2	51	3	36	4			40	4					28	2	14	2												
ОД.11	Информатика		4		**85**	**85**	20	65			5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	27	3																								
ОД.12	Основы безопасности жизнедеятельности		4		**76**	**76**	46	30			5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	18	2																								
ОД.13	Физическая культура		6	1,2,3, 4,5	**215**	**215**	5	210			10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	27	3			30	3					28	2	14	2												
ОД.14	Экономика		6		**72**	**72**	62	10																	30	3					28	2	14	2												
ОД.15	Право		6		**72**	**72**	62	10																	30	3					28	2	14	2												
*	Индивидуальный проект		*		**67**	**67**	33	34			5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	9	1																								
Профессиональная составляющая					**3477**	**3477**	**1147**	**470**	**0**	**0**	**75**		**180**		**176**		**208**		**204**		**0**		**504**		**90**		**144**		**108**		**280**		**140**		**216**		**84**		**144**		**253**		**144**		**360**	
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**0**	**8**	**0**	**400**	**400**	**223**	**177**	**0**	**0**	**30**		**72**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**42**		**21**		**0**		**84**		**0**		**151**		**0**		**0**	
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		**34**	**34**	24	10			10	2	24	2																																
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		**34**	**34**	22	12			10	2	24	2																																
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочено места		1		**34**	**34**	22	12			10	2	24	2																																
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8		**48**	**48**	40	8																																	48	8				
ОПД.05	Основы калькуляции и бухгалтерского учета		8		**45**	**45**	33	12																																	45	7				
ОПД.06	Охрана труда		8		**48**	**48**	38	10																																	48	8				
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6*		**63**	**63**	10	53																							42	3	21	3												
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности		7		**42**	**42**	30	12																													42	6								
ОПД.09	Физическая культура		8		**52**	**52**	4	48																													42	6			10	1				
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**5**	**17**	**0**	**3077**	**3077**	**924**	**293**	**1770**	**90**	**45**		**108**		**176**		**208**		**204**		**0**		**504**		**90**		**144**		**108**		**238**		**119**		**216**		**0**		**144**		**102**		**144**		**360**	
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**5**	**17**	**0**	**3077**	**3077**	**924**	**293**	**1770**	**90**	**45**		**108**		**176**		**208**		**204**		**0**		**504**		**90**		**144**		**108**		**238**		**119**		**216**		**0**		**144**		**102**		**144**		**360**	

ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**4**			**225**	**225**	**28**	**43**	**144**	**10**	**45**		**108**		**0**		**0**		**0**		**0**		**72**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1		**34**	**34**	16	18			10	2	24	2																																
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1		**47**	**47**	12	25		10	35	7	12	1																																
УП.01	Учебная практика		1		**72**	**72**			72				72	6																																
ПП.01	Производственная практика		4*		**72**	**72**			72														72																							
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**4**			**1020**	**1020**	**376**	**104**	**510**	**30**	**0**		**0**		**176**		**208**		**204**		**0**		**432**		**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		3		**116**	**116**	76	40							22	2	26	2	68	4																										
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		**394**	**394**	300	64		30					154	14	104	8	136	8																										
УП.02	Учебная практика		4		**186**	**186**			186								78	6					108																							
ПП.02	Производственная практика		4*		**324**	**324**			324														324																							
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**5**			**342**	**342**	**60**	**20**	**252**	**10**	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**90**		**144**		**108**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**	
МДК.03.01	Организация притовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок		5*		**40**	**40**	30	10																	40	4																				
МДК.03.02	Процессы притовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок		5*		**50**	**50**	30	10		10															50	5																				
УП.03	Учебная практика		5		**144**	**144**			144																		144	36																		
ПП.03	Производственная практика		5		**108**	**108**			108																				108																	

ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**7**			**572**	**572**	**280**	**56**	**216**	**20**	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**238**		**119**		**216**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**	
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6		**63**	**63**	55	8																					56	4	28	4												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6		**293**	**293**	225	48		20																			182	13	91	13												
УП.04	Учебная практика		7		**144**	**144**			144																								144											
ПП.04	Производственная практика		7		**72**	**72**			72																								72											
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**8**			**918**	**918**	**180**	**70**	**648**	**20**	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**168**		**144**		**102**		**144**		**360**	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		7		**70**	**70**	50	20																							70	10												
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8		**200**	**200**	130	50		20																					98	14			102	12								
УП.05	Учебная практика		8		**288**	**288**			288																										144				144					
ПП.05	Производственная практика		8		**360**	**360**			360																																360			
недельная нагрузка												36		36		36		36		36		36		36		36		36		36		36		0		36		36		36		0		36
					5652	**5652**	**2511**	**1281**	**1770**	**90**	**180**		**432**		**396**		**468**		**612**		**324**		**504**		**360**		**144**		**108**		**504**		**252**		**216**		**252**		**144**		**253**		**144**		**360**
ПА	**Промежуточная аттестация**				**180**	**180**																	**36**										**108**												**36**	
ГИА	**Государственная итоговая аттестация (ДЭ)**				**72**	**72**																																						
	ИТОГО				**5904**	**5904**	**2511**	**1281**	**1770**	**90**	**180**		**432**		**396**		**468**		**612**		**324**		**504**		**360**		**144**		**108**		**504**		**252**		**216**				**144**		**253**		**144**		**360**

Комплексные дифференцированные зачеты:
4* - ПП.01 и ПП.02
5* - МДК.03.01 и МДК.03.02
6* - ОД.03 и ОПД.07

Всего часов	**5401**	**1 семестр**				**2 семестр**				**3 сем**		**4 семестр**				**5 семестр**				**6 сем**				**7 семестр**						**8 семестр**													
Дисциплин и МДК	**3631**	180		360		396		390		612		324				360		0				504		252		0				0				253		0							
Учебной практики	**834**			72				78		0		0		108		0		144						0		144				144						144							
Производ.практики	**936**													396						108						72														360			
Экзаменов	**9**											2				1						4				1								1									
Дифф. Зачетов	**36**	6				0				2		8				3						7				4								6									