

СОГЛАСОВАНО

«___» 2025 г.

РАССМОТРЕННО И ПРИЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»
Протокол № 3 от « 25 » 02. 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
_____ Янцен Д.С.

Приказ № 25-осн. от « 25 » 02. 2025 г.

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 – 2 года 10 месяцев

Режим работы – 5-ти дневная учебная неделя

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Подготовка к ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		по профилю специальности	преддипломная					
I курс	41						11	52
II курс	33	8					11	52
III курс	23	17				1	2	43
Всего	74	25	0	0	0	1	24	147

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение учебной нагрузки																											
		Общая нагрузка	Формы промежуточной аттестации			Занятия по дисциплинам и МДК				1 курс					2 курс					3 курс																
			Экзамен	Дифференцированный залог	Зачет	Всего по дисциплинам / МДК	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Практика	1 сем.	2 сем			3 сем.		4 сем			5 сем.		6 сем															
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				
ОД.00	Общеобразовательный цикл	1476				1476	661	815		340	20	399	21	88	23	352	22	30	225	15	0	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ОД.01	Русский язык	72	3			72	36	36		17	1	19	1	16	1	16	1	3																		
ОД.02	Литература	108		3		108	9	99		17	1	38	2	12	3	32	2	6																		
ОД.03	История	136		4		136	118	18		17	1	38	2	4	3	16	1	6	45	3			7													
ОД.04	Обществознание	108		3		108	36	72		34	2	38	2	4		32	2																			
ОД.05	География	108		3		108	46	62		34	2	38	2	4		32	2																			
ОД.06	Иностранный язык	144		3		144	0	144		51	3	38	2	4	2	48	3	1																		
ОД.07	Математика	232	4			232	182	50		34	2	38	2	8	2	64	4	5	75	5			6													
ОД.08	Информатика	144		4		144	36	108		17	1	19	1	8	3	32	2	4	60	4			1													
ОД.09	Физическая культура	72		2	1	72	4	68		34	2	38	2																							
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	68		2		68	20	48		34	2	19	1	12	3																					
ОД.11	Физика	108		4		108	86	22		17	1	38	2	12	6	16	1	4	15	1																
ОД.12	Химия	72		4		72	32	40		17	1	19	1	4		16	1	1	15	1																
ОД.13	Биология	72		4		72	40	32		17	1	19	1			16	1		15	1			5													
ОД.14	Индивидуальный проект	32		3		32	16	16							32	2																				
Профессиональная составляющая		2916	30	0	0	2916	789	507	1590	272	16	285	15	56	13	224	14	6	315	21	72	216	17	576	36	36	180	144	180	288	36	0				
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	547				547	300	247	0	51	3	57	3	8	2	48	3	0	45	3	0	0	5	224	14	29	60	0	0	0	18	0				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	53		2		53	34	19		34	2	19	1																							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	69		6		69	53	16																32	2	5	20						12			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	55		2		55	43	12		17	1	38	2																							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	69		6		69	61	8																48	3	5	10						6			
ОП.05	Основы калькуляции и бухгалтерского учета	53		5		53	41	12																48	3	5										
ОП.06	Охрана труда	34		4		34	24	10																3												
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	60		6		60	24	36																32	2	8	20									
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36		5		36	18	18																32	2	4										
ОП.09	Физическая культура	118		6	3,4,5	118	2	116																2	32	2	2	10								
ПМ.00	Профессиональные модули	2369	30	0	0	2369	489	260	1590	221	13	228	12	48	11	176	11	6	270	18	72	216	12	352	22	7	120	144	180	288	18	0				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	299	6		0	299	87	32	174	221	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72			0	6	0	0	0	0	0	0	0				
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфаб																																			

