

СОГЛАСОВАНО

«____» _____ 2026 г.

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»
Протокол № 3 от « 25 » 03. 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

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

Приказ № 43-осн. от « 25 » 03. 2026 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																						
		Всего	Формы промежуточной аттестации			Занятия по дисциплинам и МДК					1 курс						2 курс						3 курс										
			Экзамен	ДЗ	Зачет	Всего по дисциплинам / МДК	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Практика	1 сем.		2 сем				3 сем.		4 сем				5 сем.		6 сем									
										17 нед	19 нед	4 нед	1 нед	16 нед.	1 нед	15 нед	2 нед ПП 01	6 нед ПП 02	1 нед	16 нед.	1 нед	5 нед	4 нед ПП03	5 нед ПП04	8 нед ПП05	1 нед	1 нед ГИА						
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	
										612	36	684	36	144	36	576	36	36	540	36	72	216	36		576	36	36	180	144	180	288	36	36
ОД.00	Общеобразовательный цикл	1476	2	12	0	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	
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	46	3			6										
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	59	4			2										
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	5	23	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	0	9	0	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								16	1		15	1		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					8	2	32	2		30	2			2	32	2	2	10							
ПМ.00	Профессиональные модули	2369	5	14	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			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	0	0	
МДК 01.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	119		1		119	87	32		119	7																						
УП.01	Учебная практика	102		1		102			102	102	6																						
ПП.01	Производственная практика	72		4		72			72												72												

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение учебной нагрузки																						
		Всего	Формы промежуточной аттестации			Занятия по дисциплинам и МДК				1 курс				2 курс						3 курс												
			Экзамен	ДЗ	Зачет	Всего по дисциплинам / МДК	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Практика	1 сем.		2 сем			3 сем.		4 сем			5 сем.		6 сем										
										17 нед		19 нед	4 нед	1 нед	16 нед.	1 нед	15 нед	2 нед ПП 01	6 нед ПП 02	1 нед	16 нед.	1 нед	5 нед	4 нед ПП03	5 нед ПП04	8 нед ПП05	1 нед	1 нед ГИА				
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
ПА	Экзамен по модулю	6	4			6																6										
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	691	6			691	139	84	462	0	0	228	12	48	11	176	11	6	0	0	0	216	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	223		3		223	139	84				114	6	24	5	80	5															
УП.02	Учебная практика	246		3		246			246			114	6	24	6	96	6	6														
ПП.02	Производственная практика	216		4		216			216												216											
ПА	Экзамен по модулю	6	4			6																6										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	381	6			381	93	48	234	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	12	0	0	0	48	3	3	0	144	0	0	6	0
МДК.03.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	141		5		141	93	48											90	6			48	3	3							
УП.03	Учебная практика	90		4		90			90										90	6												
ПП.03	Производственная практика	144		6		144			144																		144					
ПА	Экзамен по модулю	6	6			6																									6	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	473	6			473	113	48	306	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	6	0	0	0	128	8	4	65	0	180	0	6	0
МДК 04.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	161		6		161	113	48											90	6			32	2	4	35						
УП.04	Учебная практика	126		6		126			126														96	6		30						
ПП.04	Производственная практика	180		6*		180			180																			180				
ПА	Экзамен по модулю	6	6			6																									6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	525	6			525	57	48	414	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	176	11	0	55	0	0	288	6	0	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	105		6		105	57	48															80	5		25						
УП.05	Учебная практика	126		6		126			126																							
ПП.05	Производственная практика	288		6*		288			288														96	6		30				288		
ПА	Экзамен по модулю	6	6			6																									6	

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение учебной нагрузки																						
		Всего	Формы промежуточной аттестации			Занятия по дисциплинам и МДК				1 курс						2 курс						3 курс										
			Экзамен	ДЗ	Зачет	Всего по дисциплинам / МДК	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Практика	1 сем.		2 сем				3 сем.			4 сем				5 сем.			6 сем						
										17 нед	12	19 нед	4 нед	1 нед	16 нед.	1 нед	15 нед	2 нед ПП 01	6 нед ПП 02	1 нед	16 нед.	1 нед	5 нед	4 нед ПП03	5 нед ПП04	8 нед ПП05	1 нед	1 нед ГИА				
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
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)	36				36																									36	
	ИТОГО	4428				4392	1450	1322	1590	612	36	828	36	36	36	576	36	36	540	36	72	216	36	576	36	36	180	144	180	288	36	36
										1 семестр		2 семестр				3 семестр			4 семестр				5 семестр			6 семестр						
						Всего	4428		612	864				612			864				612			864								
						Дисциплин и МДК	2802		510	720				510			486				420			156								
						Учебной практики	690		102	144				102			90				192			60								
						Производ.практики	900		0	0				0			288				0			612								
						Экзаменов			0	0				1			3				0			3								
						Дифф. зачетов	33		2	3				7			9				3			9								
						ГИА	36																			36						