

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. № 35/дб

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

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
Всего	109	20	19	4	7	4	34	197

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		34		24		38		26		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
ЕН.0 0	Математический и общий естественнонаучный цикл			180	180	121	59	0	0	0	0	0	0	0	26	0	34	0	60	0	60	0	0	0	0	0
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
П.00	Профессиональный цикл			3312	3312	1186	684	32	726	684	0	0	0	0	354	144	510	216	216	216	548	180	306	180	256	180
ОП.0 0	Общепрофессиональные дисциплины			612	612	308	304	0	0			0	0	0	130	0	262	0	74	0	114	0	32	0	0	0
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

ОП.0 7	Информационные технологии в профессиональной деятельности		д/ з*		96	96	24	72								0	34	0	24	0	38	0	0	0	0	0	
ОП.0 8	Охрана труда		д/ з*		32	32	22	10								0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.0 9	Безопасность жизнедеятельности		д/ з		68	68	20	48								0	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПМ. 00	Профессиональные модули				2700	2700	878	380	32	726	684	0	0	0	0	224	144	248	216	142	216	434	180	274	180	256	180
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э			324	324	132	48	0	72	72	0	0	0	0	68	72	112	72	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК .01.0 1.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		д/ з		32	32	24	8								32											
МДК .01.0 2.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		д/ з		148	148	108	40								36	112										
УП.0 1	Учебная практика		д/ з		72	72				72						72											
ПП.0 1	Производственная практика		д/ з		72	72				72								72									

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

ГИА. 02	Защита выпускной квалификационной работы																										
	- 2 недели																										
	ИТОГО				5940	5940	2100	1786	32	726	684	144	0	612	792	468	144	612	216	360	216	684	180	468	108	288	180
Консультации на учебную группу из расчёта 4 часа на одного обучающегося								всего	Дисциплин и МДК- 3924				612	792	390	-	612	-	360	-	570	-	390		192		
									Учебной практики - 720				-	-	78	72	-	72	-	144	114	36	78	36	96		
Государственная итоговая аттестация									всего	Производственной практики - 684				-	-	-	72	-	144	-	72	-	144		72		180
Выполнение дипломного проекта (работы) (всего 4 нед.) с 20.05 по 16.06										Преддипломная практика - 144																	144
Защита дипломного проекта (работы) (всего 2 нед.) с 17.06 по 30.06										Экзаменов (в том числе экзаменов (квалификационных) - 11					4				2		1		1		1		2
										Дифф. Зачетов- 28					6*	1	1	4*	1*		2*		6*		3*		4*
										Зачетов - 4					1					2				1			