

**СОГЛАСОВАНО**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

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 специалистов среднего звена с получением среднего общего образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Квалификация специалиста:**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Квалификация:**

ОКПР 16675 Повар, 4 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 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	35	6					11	52
III курс	36	6					11	53
IV курс	24	11			4	2	2	43
Всего	100	23	0	0	4	2	35	200

2. План учебного процесса																																																		
Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах										Распределение учебной нагрузки																																						
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	1 курс															2 курс										3 курс										4 курс					
			Формы промежуточной аттестации			Занятия по дисциплинам и МДК				Практика	1 сем.					2 сем.					3 сем.					4 сем.					5 сем.					6 сем.					7 сем.	8 сем.								
			Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	Всего по дисциплинам / МДК	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия			Курсовой проект	17 нед	19 нед	4 нед	1нед	3 нед	14 нед	17 нед.	3 нед ПП 01	3 нед ПП 02	1 нед	6 нед.	11 нед	6 нед.	12 нед	3 нед ПП 03	3 нед ПП 04	1нед	17 нед.	6 нед.	4 нед ПП 05	3 нед ПП 06	4 нед ПП 07	1 нед	6 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	34	35	36	37	38	39	40	41	42									
ОД.00	Общеобразовательный цикл	1476				1476	661	815	0	0	0	612	36	684	36		36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
ОД.01	Русский язык	72	2			72	36	36				34	2	38	2																																			
ОД.02	Литература	108		2		108	9	99				34	2	57	3	12	5																																	
ОД.03	История	136	2			136	118	18				68	4	57	3	8	3																																	
ОД.04	Обществознание	108		2		108	36	72				34	2	57	3	12	5																																	
ОД.05	География	108		2		108	46	62				51	3	57	3																																			
ОД.06	Иностранный язык	144		2		144	0	144				68	4	76	4																																			
ОД.07	Математика	232	2			232	182	50				102	6	95	5	28	7																																	
ОД.08	Информатика	144		2		144	36	108				68	4	57	3	12	7																																	
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		2		108	86	22				51	3	38	2	16	3																																	
ОД.12	Химия	72	2			72	32	40				17	1	38	2	16	1																																	
ОД.13	Биология	72		2		72	40	32				17	1	38	2	16	1																																	
ОД.14	Индивидуальный проект	32		2		32	16	16						19	1	12	1																																	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	438				438	106	332	0	0	0	0	0	0	0		0	24	98	7	68	4	0	0	0	24	0	24	48	4	0	0	0	68	4	72	0	0	0	12	0									
ОГСЭ.01	Основы философии	37		3		37	37											9	28	2																														
ОГСЭ.02	История	37		3		37	37											9	28	2																														
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	166		8		166	16	150											14	1	34	2				12		12	24	2				34	2	30			6											
ОГСЭ.04	Физическая культура	162		8	3,4,5, 6,7	162	6	156										6	28	2	34	2				12		12	24	2				34	2	12														
ОГСЭ.05	Психология общения	36		8		36	10	26																												30			6											
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	201				201	165	36	0	0	0	0	0	0	0		0	15	84	6	102	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
ЕН.01	Химия	153		4		153	117	36										15	70	5	68	4																												
ЕН.02	Экологические основы природопользования	48		4		48	48												14	1	34	2																												
	Профессиональная составляющая	3609				3609	1110	609	40	1794	8	0	0	0	0		0	69	322	23	442	26	108	108	36	192	396	192	384	32	108	108	36	544	32	144	144	108	144	24	0									
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	743				743	410	333	0	0	0	0	0	0	0		0	15	84	6	136	8	0	0	18	90	88	66	132	11	0	0	12	102	6	0	0	0	0	0	0	0	0							
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	68		4		68	36	32											28	2	34	2			6																									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	98	6			98	64	34										3	14	1	17	1				12	22	6	24	2																				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64		6		64	37	27																		12	22	6	24	2																				
ОП.04	Организация обслуживания	68		4		68	34	34													68	4																												
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	105		7		105	63	42																		18	11	18	24	2				34	2															
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	47		6		47	42	5																		6	11	6	24	2																				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	101		5		101	29	72										12	42	3	17	1			12	18																								
ОП.08	Охрана труда	45		7		45	35	10																				12	12	1				4	17	1														
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68		6		68	20	48																		24	22	6	12	1				4																
ОП.10	Контроль качества кулинарной продукции	45		7		45	27	18																				12	12	1				4	17	1														
ОП. 11	Основы поиска работы	34		7		34	23	11																										34	2															
ПМ.00	Профессиональные модули	2866	52	81	0	2866	700	276	40	1794	8	0	0	0	0		0	54	238	17	306	18	108	108	18	102	308	126	252	21	108	108	24	442	26	144	144	108	144	24	0									

ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	238	4	10	0	238	54	32	0	144	2	0	0	0	0	0	54	70	5	0	0	108	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	88		3		88	54	32			2						18	70	5																								
УП.01	Учебная практика	36		3		36				36							36																										
ПП.01	Производственная практика	108		4		108				108												108																					
ПА	Экзамен по модулю	6	4			6																	6																				
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, форм и видов обслуживания	402	4	12	0	402	112	52	20	210	2	0	0	0	0	0	0	84	6	204	12	0	108	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	186		4		186	112	52	20		2							84	6	102	6																						
УП.02	Учебная практика	102		4		102				102										102	6																						
ПП.02	Производственная практика	108		4		108				108													108																				
ПА	Экзамен по модулю	6	4			6																	6																				
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	331	6	18	0	331	67	40	0	216	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	55	18	84	7	108	0	6	0	0	0	0	0						
МДК.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	109		6		109	67	40			2														24	55	18	12	1														
УП.03	Учебная практика	108		6		108				108															36			72	6														
ПП.03	Производственная практика	108		6		108				108																			108														
ПА	Экзамен по модулю	6	6			6																									6												
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	348	6	18	0	348	164	32	0	144	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	66	54	72	6	0	108	6	0	0	0	0	0						
МДК.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	198		6		198	164	32			2														42	66	18	72	6														
УП.04	Учебная практика	36		6		36				36																	36																
ПП.04	Производственная практика	108		6		108				108																				108													
ПА	Экзамен по модулю	6	6			6																									6												
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	465	8	23	0	465	153	60	0	246	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	255	15	60	144	0	0	6	0				
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	213		8		213	153	60																							153	9	60										
УП.05	Учебная практика	102		7		102				102																						102	6										
ПП.05	Производственная практика	144		8		144				144																								144									
ПА	Экзамен по модулю	6	8			6																															6						
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	344	12			344	150	60	20	108		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	55	18	24	2	0	0	0	85	5	48	0	108	0	6	0				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	230		8		230	150	60	20																55	18	24	2				85	5	48									
ПП.06	Производственная практика	108		8		108				108																									108								
ПА	Экзамен по модулю	6	8			6																														6							
ПМ.07	Освоение профессии рабочего 16675 Повар	738	12			738	0	0	0	726		0	0	0	0	0	0	84	6	102	6	0	0	6	0	132	36	72	6	0	0	12	102	6	36	0	0	144	12	0			
УП.07	Учебная практика	582		8		582				582								84	6	102	6			6		132	36	72	6			12	102	6	36								
ПП.07	Производственная практика	144		8		144				144																										144							
ПА	Экзамен по модулю	12	8			12																															12						
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)	216	216			216																																216					
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)	216	8			216																																216					
	ИТОГО	5940				3882	2042	1792	40	1794		612	36	684	36	144	36	108	504	36	612	36	108	108	36	216	396	216	432	36	108	108	36	612	36	216	144	108	144	36	216		
												1 семестр		2 семестр			3 семестр			4 семестр			5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр											
												Всего часов		5940		612		864			612			864			612			900			612			864							

Дисциплин и МДК	3930	612	864	492	438	444	456	408	216
Учебной практики	966			120	210	168	228	204	36
Производ.практики	828				216		216		396
ГИА	216								216
Экзаменов	16		4		4		4		4
Дифф. зачетов	45	0	10	4	8	1	9	5	8