

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
\_\_\_\_\_ Софина Г.И.  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г., приказ № \_\_\_\_

**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 дисциплинам и междисциплинарным курсам	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Подготовка к ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		по профилю специальности	преддипломная					
I курс	25	5					11	41
II курс	30						11	41
III курс	15	16					11	42
IV курс	19	18				2	2	41
<b>Всего</b>	<b>74</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>165</b>

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение учебной нагрузки																								
		Объем нагрузки			Формы промежуточной аттестации		Занятия по дисциплинам и МДК			1 курс				2 курс				3 курс				4 курс												
		Экзамен	Дифференциальный зачет	Зачет	Всего по дисциплинам / МДК	Теоретическое обучение	Лабораторно-практические занятия	Практика	1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.											
									17 нед.	18 нед.	5 нед. III	1 нед.	8 нед.	9 нед.	23 нед.	1 нед.	16 нед. III	1 нед.	21 нед.	3 нед.	1 нед.	17 нед.	3 нед.	18 нед. III	1 нед.	2 нед. ГИА								
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.		
ОД	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>2034</b>	<b>8</b>		<b>2034</b>	<b>1010</b>	<b>1026</b>		<b>340</b>	<b>20</b>	<b>414</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>184</b>	<b>23</b>	<b>198</b>	<b>22</b>	<b>460</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>231</b>	<b>11</b>	<b>45</b>	<b>7</b>	<b>85</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОД.01	Русский язык	99	4		99	58	41		17	1	18	1		1	16	2	18	2	23	1	6													
ОД.02	Литература	169		4	169	70	99		34	2	36	2		1	24	3	27	3	46	2	1													
ОД.03	История	156		4	156	90	66		34	2	36	2		1	24	3	9	1	46	2	6													
ОД.04	Обществознание	84		4	84	37	47		17	1	18	1		1	16	2	9	1	23	1														
ОД.05	География	101		6	101	53	48		17	1	18	1		1	8	1	9	1	23	1	1		21	1	3									
ОД.06	Иностранный язык	159		7	159	14	145		34	2	36	2		1	8	1	9	1	23	1	2		21	1	6	2	17	1						
ОД.07	Математика	222	4		222	174	48		51	3	54	3			24	3	18	2	69	3	6													
ОД.08	Информатика	204		7	204	52	152		34	2	36	2			16	2	27	3	23	1	2		42	2	6	1	17	1						
ОД.09	Физическая культура	152		4	152	8	146		34	2	36	2		2	16	2	18	2	46	2														
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	77		6	77	46	31				18	1		2	8	1	9	1	23	1	2				15									
ОД.11	Физика	196		7	196	148	48		17	1	18	1			16	2	27	3	46	2	8		42	2	3	2	17	1						
ОД.12	Химия	217		7	217	122	95		34	2	36	2			8	1	9	1	46	2			42	2	6	2	34	2						
ОД.13	Биология	117		6	117	83	34		17	1	18	1					9	1	23	1	2		42	2	6									
ОД.14	Индивидуальный проект	46		5	46	30	16				36	2										10												
ОД.15	Россия - моя история	35		6	35	25	10															14	21	1										
	<b>Профессиональная составляющая</b>	<b>3834</b>																																
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>561</b>			<b>561</b>	<b>375</b>	<b>186</b>	<b>51</b>	<b>51</b>	<b>3</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>231</b>	<b>11</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>187</b>	<b>11</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	67		8	67	48	19	0																	6	1	51	3	3			6		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	67		8	67	51	16	0																	6	1	51	3	3			6		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	51		1	51	39	12	0	51	3																								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	68		8	68	60	8	0															42	2			17	1	3			6		
ОП.05	Основы калькуляции и бухгалтерского учета	77		8	77	65	12	0															42	2			17	1	18					
ОП.06	Охрана труда	68		7	68	58	10	0															42	2	9		17	1						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	58		8	58	22	36	0																			34	2	18			6		



