

СОГЛАСОВАНО

С.И. Мер
ООО "Торн"
« 15 » ТОВН 2022 г.

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»
Протокол № 4 от « 30 » 03 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Софина Г.И.



2022 г., приказ № 35-ОСН

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по предметам, дисциплинам, междисциплинарным курсам и учебная практика (рассредоточенная)	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		по профилю специальности	преддипломная				
I курс	41	0	0	0	0	11	52
II курс	29	11	0	1	0	11	52
III курс	35	3	0	3	0	11	52
IV курс	26	12	0	1	2	2	43
Всего	131	26	0	5	2	35	199

С.С.С.

2. План учебного процесса

Индекс	Элементы учебного процесса: учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма промежуточ			Объем образовательной программы, час							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час)																															
		Э	Д/З	3	Объем образовательной нагрузки, час	Работа во взаимодействии с						Самостоятельная работа	1 курс																														
						Всего	Обучение по дисциплинам			Учебная и производственная практика	1 сем				2 сем				3 сем				4 сем				5 сем				6 сем				7 семестр				8 семестр				
							Теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа		1 сем		2 сем	3 сем	4 сем	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем								
неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя							
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	4	11	0	2171	2171	1376	795	0	0	105	252	220	260	408	324	0	76	190	0	224	112	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
ОД.01	Русский язык	6			105	105	65	40			5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	12	1			4	1	10	1			14	1	7	1									
ОД.02	Литература	6			210	210	150	60			10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2			8	2	20	2			28	2	14	2									
ОД.03	Иностранный язык	6**			210	210	100	110			10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2			8	2	20	2			28	2	14	2									
ОД.04	История	4			140	140	110	30			10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2			8	2	20	2			28	2	14	2									
ОД.05	Обществознание	6			160	160	110	50			10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2			8	2	20	2			28	2	14	2									
ОД.06	Химия	6	4		175	175	145	30			5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	12	1			8	2	20	2			14	1	7	1									
ОД.07	Физика	4*			140	140	104	36			10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2			4	1	10	1			14	1	7	1									
ОД.08	Астрономия	4*			41	41	31	10			10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2			4	1	10	1			14	1	7	1									
ОД.09	Биология	4			70	70	50	20			10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2																					
ОД.10	География	6			78	78	64	14			5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	12	1																					
ОД.11	Математика	6			282	282	232	50			15	3	36	3	22	2	26	2	51	3	48	4			8	2	20	2			14	1	7	1									
ОД.12	Информатика	4			70	70	15	55			5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	12	1			12	3	30	3			28	2	14	2									
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	4			70	70	40	30			5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	12	1																					
ОД.14	Физическая культура	6	1,2,3	4,5	210	210	6	204			10	2	24	2	22	2	26	2	34	2	24	2			8	2	20	2			28	2	14	2									
ОД.15	Экономика	6			70	70	62	8																	8	2	20	2			28	2	14	2									
ОД.16	Право	6			70	70	56	14																8	2	20	2			28	2	14	2										
*	Индивидуальный проект	6			70	70	36	34			5	1	12	1	11	1	13	1	17	1	12	1			8	2	20	2			28	2	14	2									
Профессиональная составляющая					3481	3481	1096	459	0	0	75	180	176	208	204	108	396	68	170	108	280	140	324	288	72	252	432																
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	0	8	0	394	394	212	182	0	0	30	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	21	54	16	54	105	0														
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			34	34	24	10			10	2	24	2																													
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1			34	34	22	12			10	2	24	2																													
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1			34	34	22	12			10	2	24	2																													
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8			48	48	40	8																																			
ОПД.05	Основы калькуляции и бухгалтерского учета	8			45	45	33	12																																			
ОПД.06	Охрана труда	8			48	48	38	10																																			
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6**			63	63	10	53																																			
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	7			36	36	21	15																																			
ОПД.09	Физическая культура	8			52	52	2	50																																			

2015

П.00	Профессиональный учебный цикл	5	17	0	3087	3087	884	277	1836	90	45	108	176	208	204	108	396	68	170	108	238	119	270	272	18	147	432		
ПМ.00	Профессиональные модули	5	17	0	3087	3087	884	277	1836	90	45	108	176	208	204	108	396	68	170	108	238	119	270	272	18	147	432		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4			225	225	28	43	144	10	45	108	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1		34	34	16	18		10	2	24	2																
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1		47	47	12	25		10	35	7	12	1															
УП.01	Учебная практика		1		72	72			72																				
ПП.01	Производственная практика		4**	*	72	72			72								72												
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	4			1020	1020	328	86	576	30	0	0	176	208	204	108	324	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента		2		48	48	28	20					22	2	26	2													
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок		4		396	396	300	66		30			154	14	104	8	102	6	36	3									
УП.02	Учебная практика		4		252	252			252					78	6	102	6	72	6										
ПП.02	Производственная практика		4**	*	324	324			324								324												
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	5			346	346	62	22	252	10	0	0	0	0	0	0	0	68	170	108	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок		5**	**	42	42	30	12										12	3	30	3								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок		5**	**	52	52	32	10		10								32	8	20	2								
УП.03	Учебная практика		5		144	144			144									24	6	120	12								
ПП.03	Производственная практика		5		108	108			108																				

0209

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8	572	572	280	56	216	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	210	105	81	104	0	0	72																				
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6	63	63	55	8														42	3	21	3																							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7	293	293	225	48	20													168	12	42	6	27	3	56	7																			
УП.04	Учебная практика	7	144	144			144																																							
ПП.04	Производственная практика	8***	72	72			72														42	6	54	6	48	6																				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8	924	924	186	70	648	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	14	189	168	18	147	360																				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6	42	42	32	10														28	2	14	2																							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8	234	234	154	60	20																81	9	72	9	18	9	63	9																
УП.05	Учебная практика	8	288	288			288																																							
ПП.05	Производственная практика	8***	360	360			360																108	12	96	12		84	12																	
недельная нагрузка									36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36																	
ПА	Промежуточная аттестация		5652	5652	2472	1254	1836	90	180	432	396	468	612	432	396	144	360	108	504	252	324	288	72	252	432	36																				
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)		72	72											36				108								36																			
ИТОГО			5904	5904	2472	1254	1836	90	180	432	396	468	612	432	396	144	360	108	504	252	324	288	72	252	432	36																				
Комплексные дифференцированные зачеты:																																														
* - ОД.07 и ОД.08																																														
*** - ПП.01 и ПП.02																																														
**** - МДК.03.01 и МДК.03.02																																														
***** - ОД.03 и ОПД.07																																														
***** - ПП.04 и ПП.05																																														
			Всего часов	5652	1 семестр		2 семестр		3 сем		4 семестр		5 семестр		6 сем		7 семестр		8 семестр																											
			Дисциплины и МДК	3816	180	360	396	390	510	360	0	120	240	0	504	210	162	144	72	168	0																									
			Учебной практики	900	0	72	0	78	102	72	0	24	120	0	0	42	162	144	0	84	0																									
			Производ.практики	936	0	0	0	0	0	0	396	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0																									
			Экзаменов	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																									
			Дифф. Зачетов	36	6	1	1	2	9	1	1	3	4	7	0	3	0	0	0	0																										

2009