

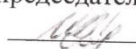
Согласовано



Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБ ПОУ КПСС
Протокол № 133 от 29.05.2018 г.

Утверждено

Директор СПб ГБ ПОУ КПСС,
председатель Педагогического Совета
 И.А. Ивилян
Приказ № 29-од от 29.05.2018г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Колледж «ПетроСтройСервис»
по профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Сочетание квалификаций в соответствии с ФГОС СПО: повар ↔ кондитер

Квалификации (должности, которые может занимать выпускник в соответствии с профессиональными стандартами, с учетом которых разработан ФГОС СПО):

ОКПР 16675 Повар 4 разряд

ОКПР 12901 Кондитер 3 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Режим работы: 5-ти дневная учебная неделя

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	34	7	-	-	-	11	52
II курс	24	5	11	1	-	11	52
III курс	29	6	3	3	-	11	52
IV курс	17	9	12	1	2	2	43
Всего	104	27	26	5	2	35	199

2. Рабочий учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, в академических часах					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч					1 курс			2 курс		3 курс		4 курс		
			всего	Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе		Практики	Самостоятельная работа	1	2		3	4	5	6	7		8
				теоретические занятия по дисциплинам/ МДК	лабораторных занятий и практических занятий				учебная и производственная практика	17 недель					19 недель	5 недель	
О.00	Общеобразовательный цикл	2/8/4	2052	1250	802	0	0	357	399	105	323	228	238	357	45	0	0
ОД.01	Русский язык	-, -, -, -, Э	105	51	54	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	1/14	1/21	0	0	0
ОД.02	Литература	-, -, -, -, ДЗ	210	150	60	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	2/28	2/42	0	0	0
ОД.03	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	210	102	108	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	2/28	2/42	0	0	0
ОД.04	История	-, -, -, ДЗ	140	128	12	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	0	0	0	0
ОД.05	Обществознание, включая экономику и право	-, -, -, -, Э	141	111	30	0	0	2/34	2/38	1/5	1/17	1/12	1/14	1/21	0	0	0
ОД.06	Химия	-, -, -, -, Э	130	80	50	0	0	1/17	1/19	4/20	1/17	1/12	2/24	1/21	0	0	0
ОД.07	Физика	-, -, -, ДЗ	140	100	40	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	0	0	0	0
ОД.08	Астрономия	-, ДЗ*	35	29	6	0	0	0	0	0	0	0	1/14	1/21	0	0	0
ОД.09	Биология	-, -, -, ДЗ	99	79	20	0	0	1/17	1/19	1/5	2/34	2/24	0	0	0	0	0
ОД.10	География	-, ДЗ*	70	60	10	0	0	0	0	0	0	0	2/28	2/42	0	0	0
ОД.11	Математика	-, -, -, -, Э	280	185	95	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	4/56	4/84	0	0	0
ОД.12	Информатика и ИКТ	-, -, -, ДЗ	70	19	51	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	0	0	0	0	0
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ	70	30	40	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	0	0	0	0	0
ОД.14	Физическая культура	-, 3, -, 3, -, ДЗ	210	6	204	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	2/28	2/42	0	0	0
ОД.15	Искусство (МХК)	ДЗ	70	58	12	0	0	0	0	0	0	0	2/4	1/21	3/45	0	0

ОД.16	Технология (Организация обслуживания на предприятиях питания)	-ДЗ	72	62	10	0	0	2/34	2/38	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2/9/0	528	260	251	0	17	50	55	0	33	23	40	41	144	20	105
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-ДЗ	36	23	12	0	1	1/17	1/18	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-ДЗ	36	19	16	0	1	1/16	1/19	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-ДЗ	36	23	12	0	1	1/17	1/18	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-ДЗ	76	58	16	0	2	0	0	0	0	0	0	2/41	2/29	2/4	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	34	21	12	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2/29	2/4	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	25	10	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/35
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36	0	35	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/35
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	ДЗ	36	18	17	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/35
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	51	1	48	0	2	0	0	0	0	0	0	0	3/43	3/6	0
ОП.10	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-ДЗ	42	10	30	0	2	0	0	0	0	0	3/40	0	0	0	0
ОП.11	Основы профессиональной этики	-З	58	42	14	0	2	0	0	0	2/33	2/23	0	0	0	0	0
ОП.12	Рисование и лепка	З	51	20	29	0	2	0	0	0	0	0	0	0	3/43	3/6	0
П.00	Профессиональный цикл	0/13/4	3072	791	310	1878	93	204	209	70	238	576	318	336	330	50	648
ПМ.00	Профессиональные модули	0/13/4	3072	791	310	1878	93	204	209	70	238	576	318	336	330	50	648
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/3(2*)/1*	276	54	48	174	0	204	0	0	0	72	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ¹	32	14	18	0	0	2/32	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		70	40	30	0	0	4/70	0	0	0	0	0	0	0	0	0

УП. 01	Учебная практика	ДЗ	102	0	0	102	0	102	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ ³	72	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/3(2*)/1*	1062	301	78	642	41	0	209	70	238	504	0	0	0	0	0
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, ДЗ ²	32	17	12	0	3	0	1/19	1/10	0	0	0	0	0	0	0
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		388	284	66	0	38	0	4/76	6/30	8/136	9/108	0	0	0	0	0
УП. 02	Учебная практика	-, -, ДЗ	318	0	0	318	0	0	114	30	102	72	0	0	0	0	0
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ ³	324	0	0	324	0	0	0	0	0	324	0	0	0	0	0
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/3(1*)/1	332	68	58	192	14	0	0	0	0	0	318	0	0	0	0
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ ⁴	32	18	10	0	4	0	0	0	0	0	2/28	0	0	0	0
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		108	50	48	0	10	0	0	0	0	0	7/98	0	0	0	0
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	84	0	0	84	0	0	0	0	0	0	84	0	0	0	0
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/3(2*)/1	429	154	56	198	21	0	0	0	0	0	0	336	0	0	72
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ ⁵	42	34	8	0	0	0	0	0	0	0	0	2/42	0	0	0
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		189	120	48	0	21	0	0	0	0	0	0	8/168	0	0	0
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	126	0	0	126	0	0	0	0	0	0	0	126	0	0	0

ПП. 04	Производственная практика	ДЗ ⁷	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/3(2*)/1	973	214	70	672	17	0	0	0	0	0	0	0	330	50	576	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, ДЗ ⁶	34	24	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/30	2/4	0	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		267	190	60	0	17	0	0	0	0	0	0	0	8/120	11/22	12/108	
УП. 05	Учебная практика	-, ДЗ	312	0	0	312	0	0	0	0	0	0	0	180	24	12/108		
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ ⁷	360	0	0	360	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	360	
ВСЕГО			6/34/8	5652	2305	1359	1878	110	611	663	175	594	827	596	734	519	70	753
ПА	Промежуточная аттестация		180															
в том числе	общеобразовательный цикл		108											108				
	профессиональные модули		72										36				36	
	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)		72														72	
ГИА																		
ИТОГО			6/34/8	5904	2305	1359	1878	110	611	663	175	594	827	596	734	519	70	753
На промежуточную аттестацию по общеобразовательному циклу отводится 108 часов, в том числе 60 часов на консультации, 24 часа на экзамены, 24 часа - на самостоятельную подготовку.				МДК и дисциплин			3681	510	551	145	493	360	406	609	345	46	216	
				самостоятельная работа			93		19	5	17	0	14	21	15	2	0	
				учебной практики			942	102	114	30	102	72	84	126	180	24	108	
				производственной практики			936	0	0	0	0	396	108	0	0	0	432	
				экзаменов			8	0	0	0	0	1	0	4	0	0	3	
				дифзачетов			31	2	0	4	0	7	4	6	1	2	6	
зачетов			3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0			
зачетов			3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0		