

Согласовано



Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета

СПб Гб ПОУ КПСС

Протокол № 142 от «23» 05. 2019 г.

Утверждено

Директор СПб Гб ПОУ КПСС,

председатель Педагогического Совета

И.А. Иванян

Приказ № 35-01 от 24.05.2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Санкт-Петербургского государственного профессионального образовательного учреждения
«Колледж «ПетроСинройСервис»

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 коррекционно-развивающей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья I и II вида, с получением среднего общего образования)

Режим работы: 5-ти дневная учебная неделя

СОГЛАСОВАНО: Заместитель директора по УПР Занькина В.А. -

Заместитель директора по УР Макова В.А. -

Заместитель директора по УМР Порошина О.А. -

Председатели ПЦК Козина С.А., Крутлова Т.И., Якунькова Ю.А. -

Заведующая учебной частью Морозова И.О. -

046

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	теоретические занятия по дисциплинам/ МДК	лабораторных занятий и практических занятий	учебная и производственная практика	Самостоятельная работа	1		2		3		4		5		6		7	8
								Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе	Практики	17 недель	19 недель	5 недель	17 недель	23 недели	17 недель	21 недель	15 недель	2 недели	21 неделя		
О.00	Общеобразовательный цикл	2/7/4	2052	1247	805	0	0	357	399	105	323	228	238	357	45	0	0				
ОД.01	Русский язык	---,---,Э	210	102	108	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	2/28	2/42	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	История	---,---,ДЗ	140	128	12	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	0	0	0	0				
ОД.04	Обществознание, включая экономику и право	---,---,---,Э	176	116	60	0	0	2/34	2/38	1/5	1/17	1/12	2/28	2/42	0	0	0				
ОД.05	Химия	---,---,---,Э	159	109	50	0	0	1/17	1/19	4/20	2/34	2/24	2/24	1/21	0	0	0				
ОД.06	Физика	---,---, ДЗ	140	100	40	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	0	0	0	0				
ОД.07	Астрономия	---,ДЗ(к)	35	29	6	0	0	0	0	0	0	0	1/14	1/21	0	0	0				
ОД.08	Биология	---,---,ДЗ	99	79	20	0	0	1/17	1/19	1/5	2/34	2/24	0	0	0	0	0				
ОД.09	География	---,ДЗ(к)	70	60	10	0	0	0	0	0	0	0	2/28	2/42	0	0	0				
ОД.10	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.11	Информатика и ИКТ	---,---,ДЗ	111	37	74	0	0	2/34	2/38	2/10	1/17	1/12	0	0	0	0	0				
ОД.12	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.13	Физическая культура	---,---,---,ДЗ	210	2	208	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	2/28	2/42	0	0	0				
ОДБ.14	Искусство (МХК)	---,---,ДЗ	70	58	12	0	0	0	0	0	0	0	2/4	1/21	3/45	0	0				

ОДБ.15	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/35
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	2/41	2/29	2/4	0	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	Жестовая речь (лексика)	ДЗ	36	0	35	0	1	1/16	1/19	0	0	0	0	0	0	0	0
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	-ДЗ	58	42	14	0	2	0	0	0	2/33	2/23	0	0	0	0	0
ОП.12	Рисование и лепка	3	51	20	29	0	2	0	0	0	0	0	0	0	3/43	3/6	0
ПМ.00	Профессиональный цикл	0/13/4	3072	791	310	1878	93	204	209	70	238	576	318	336	330	50	648
ПМ.01	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

