

U
СОГЛАСОВАНО



Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБУ ПОУ КПСС
Протокол №133 от «29»05. 2018

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБУ ПОУ КПСС,
председатель Педагогического Совета

 И.А. Ивилян
Приказ № 29 от "29" 05. 2018г

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
- программы подготовки специалистов среднего звена -
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Колледж «ПетроСтройСервис»

по специальности
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

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

Уровень подготовки - базовый

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 профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	35	2	2	-	2	-	11	52
III курс	23	5	11	-	2	-	10	51
IV курс	19	3	8	4	2	6	2	44
Всего	116	10	21	4	8	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				практики	самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:					17 недель	22 недели	17 недель	22 недели	17 недель	22 недели	17 недель	18 недель
					лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОД.00	Общеобразовательный цикл	1/9/3	1404	1404	895	509	0	0	0	612	792						
ОД.01	Русский язык	-,Э	78	78	30	48	0	0	0	34	44						
ОД.02	Литература	-,ДЗ	117	117	107	10	0	0	0	51	66						
ОД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	78	78	0	78	0	0	0	34	44						
ОД.04	История	-,ДЗ	117	117	107	10	0	0	0	51	66						
ОД.05	Обществознание	-,ДЗ	117	117	107	10	0	0	0	51	66						
ОД.06	Химия	-,ДЗ	78	78	58	20	0	0	0	34	44						
ОД.07	Биология	-,ДЗ	78	78	70	8	0	0	0	34	44						
ОД.08	Физическая культура	3,ДЗ	117	117	2	115	0	0	0	51	66						
ОД.09	ОБЖ	-,ДЗ	70	70	60	10	0	0	0	34	36						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОД.10	Математика	Э	290	290	210	80	0	0	0	102	188						
ОД.11	Информатика и ИКТ	-,ДЗ	95	95	35	60	0	0	0	34	61						
ОД.12	Физика	-,Э	135	135	87	49	0	0	0	85	50						
ОД.13	Астрономия	-,ДЗ	34	34	22	11	0	0	0	17	17						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-/4/-	452	444	66	378	0	0	8	0	0	102	80	68	32	138	24
ОГСЭ.01	Основы философии	-,ДЗ	38	34	22	12	0	0	4	0	0	0	0	0	0	34	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	36	34	22	12	0	0	2	0	0	34	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	170	170	0	170	0	0	0	0	0	34	40	34	16	34	12
ОГСЭ.04	Физическая культура	3.3.3.3.ДЗ	170	170	4	166	0	0	0	0	0	34	40	34	16	34	12
ОГСЭ.05	Психология общения	-,ДЗ	38	36	18	18	0	0	2	0	0	0	0	0	0	36	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/1/1	201	188	152	36	0	0	13	0	0	34	120	34	0	0	0
ЕН.01	Химия	-,Э	165	154	118	36	0	0	11	0	0	34	120	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,ДЗ	36	34	34	0	0	0	2	0	0	0	0	34	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/6/3	771	704	376	328	0	0	67	0	0	302	160	146	96	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	74	68	36	32	0	0	6	0	0	68	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,Э	162	148	100	48	0	0	14	0	0	68	80	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	73	68	34	34	0	0	5	0	0	68	0	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания	-,Э	104	92	44	48	0	0	12	0	0	0	0	44	48	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,Э	112	100	58	42	0	0	12	0	0	0	0	68	32	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,ДЗ	50	40	30	10	0	0	10	0	0	0	40	0	0	0	0

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	---, ДЗ	96	90	6	84	0	0	6	0	0	0	40	34	16	0	0
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	32	30	20	10	0	0	2	0	0	30	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	68	48	20	0	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	-/18/8	2500	1302	730	524	48	1116	82	0	0	140	392	330	648	440	468
ПМ.00	Профессиональные модули	-/18/8	2500	1302	730	524	48	1116	82	0	0	140	392	330	648	440	468
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-, ЭК	222	68	40	28	0	144	10	0	0	140	72	0	0	0	0
МДК 01.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	78	68	40	28	0	0	10	0	0	68	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	0	0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
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, видов и форм обслуживания	---, ЭК	818	578	332	222	24	216	24	0	0	0	320	330	144	0	0
МДК 02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации	---, ДЗ	602	578	332	222	24	0	24	0	0	0	320	258	0	0	0

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
УП.02	Учебная практика	-, -, ДЗ	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-, -, ДЗ	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0
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	-, -, ЭК	296	144	72	72	0	144	8	0	0	0	0	0	288	0	0
МДК 03.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, ДЗ	152	144	72	72	0	0	8	0	0	0	0	0	144	0	0
УП.03	Учебная практика	-, -, ДЗ	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.03	Производственная практика	-, -, ДЗ	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
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	-, -, -, -, ЭК	210	96	48	48	0	108	6	0	0	0	0	0	0	132	72
МДК 04.01	Организация и процессы	-, -, -, ДЗ	102	96	48	48	0	0	6	0	0	0	0	0	0	96	0

[illegible]

ПП.07	Производственная практика	г.г.г. ДЗ	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0
	ВСЕГО	-/29/12	5328	4042	2219	1775	48	1116	170	612	792	578	752	578	776	578	492
	В том числе вариатив		1296									53	325	200	396	203	119
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПДП	Преддипломная практика		144														144
ПА	Промежуточная аттестация		180										72		72		36
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)		216														216
	ВСЕГО	-/29/12	5868	4042	2219	1775	48	1116	170	612	792	578	824	578	848	578	888
	Самостоятельная работа								170			34	40	34	16	34	12
	ВСЕГО									612	792	612	864	612	864	612	900
Государственная (итоговая) аттестация: в виде демонстрационного экзамена				ВСЕГО	Дисциплин и МДК			4042		612	792	506	680	506	272	506	168
					Учебной практики			360		0	0	72	0	72	108	72	36
					Производственной практики			900		0	0	0	72	0	396	0	288
					Преддипломной практики												144
					Экзаменов			12		0	3	0	3	0	5	0	4
					Дифферен. зачётов			29		0	8	7	2	3	7	4	6
					Зачётов			0		0	0	0	0	0	0	0	0