

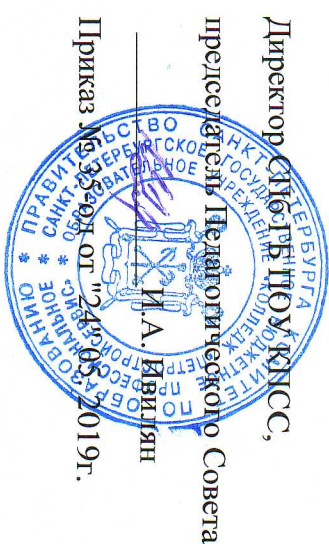
СОГЛАСОВАНО



Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГИ ПУ КПС
Протокол № 142 от «23»05. 2019

УТВЕРЖДАЮ



Директор СПб ГИ ПУ КПС,
председатель Педагогического Совета
И.А. Ивлиев
Приказ № 35-04 от "24"05.2019г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

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

1005
3003
20/11

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	25	6	8	-	2	-	11	52
III курс	23	7	10	-	2	-	10	52
IV курс	23	1	5	4	2	6	2	43
Всего	110	14	23	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)							
				ВСЕГО	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			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
					В том числе:													
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							

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, ДЗ	113	104	18	86	0	0	9	0	0	0	0	68	36	0	0
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	34	34	24	10	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	71	67	19	48	0	0	4	0	0	51	16	0	0	0	0
Самостоятельная работа по ОП.00												0	12	9	6	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	-1/18/5 7ЭК	2593	2456	741	383	32	1332	137	0	0	289	632	289	708	238	300
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий сложного ассортимента	-2;1**/- ЭК	296	292	56	20	0	216	4	0	0	68	224	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	34	34	26	8	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, ДЗ	46	42	30	12	0	0	4	0	0	34	8	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ**	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0
Самостоятельная работа по ПМ.01												0	4				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-2;1**/1 ЭК КП	650	629	238	103	16	288	21	0	0	221	408	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки	-, ДЗ	54	50	44	6	0	0	4	0	0	34	16	0	0	0	0

[illegible]

[illegible]

Самостоятельная работа по ПМ.05																				
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-1/1 ЭК КП	310	292	98	86	16	108	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	136	156
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-3 КП	202	184	98	86	16	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	136	48
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108
Самостоятельная работа по ПМ.06																		14	4	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	-2/- ЭК	180	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0	0	0
УП.07	Учебная практика	ДЗ	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0
Самостоятельная работа по П.00									137								52	21	29	10
	ВСЕГО Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	-/37/11 7ЭК	5292	5107	2183	1592	48	1332	185	612	792	595	768	544	798	578	420			
Всего самостоятельной работы			185						185											
ПП	Преддипломная практика		144	144																144
	Промежуточная аттестация Общеразвивательная подготовка 72 часа, в т.ч.: -экзамены - 18 часов; - консультации - 36 часов; - самоподготовка - 18 часов. ПА Математический и общий естественно-научный цикл , общепрофессиональный и профессиональный циклы- 216 часов, в т.ч.: -экзамены - 108 часов; - консультации - 108 часов;		288	288						72	72	72	72	72	72	72	72			
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)		216	216																216
ИТОГО			216	5940						612	792	612	792	612	792	612	828	612	432	

[illegible]