

Согласовано



Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ ЛСИТ  
Протокол № 16

от «28» 08 2025 г.

Утверждено

Приказом №107 от «28» 08 2025 г.



Ю.В.Богданова

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих-  
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Лицей сервиса и индустриальных технологий»

по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация:** Повар. Кондитер

**Форма обучения - очная**

**Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес. 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	35	6				11	<b>52</b>
II курс	34	7				11	<b>52</b>
III курс	11	6	21	2	1	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>80</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)						всего	в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, в академических часах													
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Практическое	Теоретическое занятия	Лаб. и пр. занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс				2 курс				3 курс				
											1 семестр	2 семестр	17 нед.	24 нед.	1 семестр	2 семестр	17 нед.	24 нед.	1 семестр	2 семестр	17 нед.	24 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
ОУП	<b>Общеобразовательный цикл</b>	3	8	0		1476	340	728	716	0	0	32	853	289	564	623	343	280	0	0	0	0	
ОД.01	Русский язык	3				72	12	32	36			4	41	17	24	31	31			0			
ОД.02	Литература		4			108	12	9	97			2	41	17	24	67	43	24	0				
ОД.03	Иностранный язык		4			144	58	0	142			2	51	17	34	93	69	24	0				
ОД.04	Математика	3				232	34	228				4	147	51	96	85	85		0				
ОД.05	Информатика		4			144	72	36	106			2	144	34	110	0			0				
ОД.06	Физика		2			108	20	70	36			2	108	34	74	0			0				
ОД.07	Химия	3				144	48	62	78			4	106	34	72	38	38		0				
ОД.08	Биология		4			72	12	45	25			2	0			72		72	0				
ОД.09	История		3			136	10	118	16			2	75	17	58	61	61		0				
ОД.10	Обществознание		4			к/ДЗ 4	72	18	36	34		2	0			72		72	0				
ОД.11	География		4			к/ДЗ 4	72	16	36	34		2	0			72		72	0				
ОД.12	Физическая культура		2	1		72	18	4	66			2	72	34	38	0			0				
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины		2			68	10	20	46			2	68	34	34	0			0				
	<i>Индивидуальный проект*</i>												0			32		16	16	0			
	<b>Обязательная часть циклов ППКРС</b>	0	16	0		1416	518	870	518	0	28	0	397	241	156	590	158	432	401	401	0		
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	0	10	0		491	232	259	232	0	0	0	114	114	0	224	0	224	153	153	0		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1			38	12	26	12			38	38		0			0					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1			38	16	22	16			38	38		0			0					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1			38	12	26	12			38	38		0			0					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5			34	8	26	8			0			0			34	34				
ОП.05	Основы калькуляции и учета		5			34	12	22	12			0			0			34	34				
ОП.06	Охрана труда	4				к/ДЗ 5	38	10	28	10		0			38			38	0				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5			34	34	0	34			0			0			34	34				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4				к/ДЗ 5	38	14	24	14		0			38			38	0				
ОП.09	Физическая культура		4			40	36	4	36			0			40			40	0				
ОП.10	Основы финансовой грамотности		4			к/ДЗ 6	34	15	19	15		0			34			34	0				
ОП.11	Основы бережливого производства		4			к/ДЗ 6	34	20	14	20		0			34			34	0				
ОП.12	Цифровая экономика		6			34	14	20	14			0			0			34	34				
ОП.13	Специальный рисунок и лепка		6			57	29	28	29			0			40			40	17	17			
II 00	<b>Профессиональный цикл</b>	5	11	0		2425	1714	611	286	1428	28	72	505	205	300	612	352	1280	452	828			
ПМ. 00	<b>Профессиональные модули</b>	5	11	0		2425	1714	611	286	1428	28	72	505	205	300	612	260	352	1280	452	828		
ПМ. 01	Приготовление и подоготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	3	0		329	234	79	48	186	4	12	205	205	0	0	0	0	120	0	120		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1			к/ДЗ 1	34	18	16	18			34	34		0			0				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1				97	30	63	30		4	93	93		0			0				
УП. 01	Учебная практика		1				78	78		78			78	78		0			0				
ПП. 01	Производственная практика		6			к/ДЗ 9	108	108		108			0			12		0	108		108		
ПА.01	Промежуточная аттестация					12						12	0			0			12		12		

<b>ПМ 02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	1	2	0		803	540	236	78	462	9	18	300	0	300	260	260	0	234	0	234		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2			36	12	24	12				36		36	0			0				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		кДЗ 2	287	66	212	66		9		120		120	158	158		0				
УП. 02	Учебная практика		3		кДЗ 2	246	246		246				144		144	102	102		0				
ПП. 02	Производственная практика		6		кДЗ 4	216	216		216			18	0	0	0	0		216		216			
ПА.02	Промежуточная аттестация					18							0	0	0	0		18		18			
<b>ПМ 03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	1	2	0		352	258	74	54	204	8	12	0	0	0	224	0	224	120	0	120		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		кДЗ 3	32	10	22	10				0			32		32	0				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4			104	44	52	44		8		0			96		96	0				
УП. 03	Учебная практика		4			96	96		96				0			96		96	0				
ПП. 03	Производственная практика		6		кДЗ 9	108	108		108				0			0		108		108			
ПА.03	Промежуточная аттестация					12						12	0			0			12		12		
<b>ПМ 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	1	2	0	11	342	234	93	36	198	3	12	0	0	0	128	0	128	211	91	120		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и горячих сладких блюд, десертов, напитков		5		кДЗ 7	38	8	30	8				0			24		24	14	14			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и горячих сладких блюд, десертов, напитков		5			94	28	63	28		3		0			56		56	35	35			
УП. 04	Учебная практика		5			90	90		90				0			48		48	42	42			
ПП. 04	Производственная практика		6		кДЗ 9	108	108		108				0			0		108		108			
ПА.04	Промежуточная аттестация					12						12	0			0			12		12		
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	1	2	0		599	448	129	70	378	4	18	0	0	0	0	0	0	595	361	234		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5		кДЗ 8	34	10	24	10				0			0			34	34			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5			169	60	105	60		4		0			0			165	165			
УП. 05	Учебная практика		5			162	162		162				0			0			162	162			
ПП. 05	Производственная практика		6		кДЗ 9	216	216		216				0			0			216		216		
ПА.05	Промежуточная аттестация					18						18	0			0			18		18		
<b>ВСЕГО</b>		9	30	0		4392	2286	1598	1234	1428	28	104	1472	608	864	1459	603	856	1433	605	828		
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация (ДЭ)</b>					36							0			0			36		36		
	<b>ИТОГО</b>					4428						28		1472	608	864	1459	603	856	1469	605	864	

**Комплексные дифференцированные зачеты:**

кДЗ 1 = МДК.01.01 + МДК.01.02

кДЗ 2 = МДК.02.02 + УП.02

кДЗ 3 = МДК.03.01 + МДК.03.02

кДЗ 4 = ОД.09 + ОД.11

кДЗ 4 = ОД.10 + ОД.11

кДЗ 5 = ОП.06 + ОП.08

кДЗ 6 = ОП.10 + ОП.11

кДЗ 7 = МДК.04.01 + МДК.04.02

кДЗ 8 = МДК.05.01 + МДК.05.02

кДЗ 9 = ПП.01 + ПП.02 + ПП.03 + ПП.04 + ПП.05

**Государственная итоговая аттестация - демонстрационный экзамен**

**ВСЕГО ЧАСОВ:**

	1 курс		2 курс		3 курс	
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
МДК и дисциплин	2864	1250	530	720	1213	501
самостоятельная работа	28	4	4	17	9	8
учебной практики	672	222	78	144	246	102
производственной практики	756	0		0		
экзаменов	8	0		3	3	5
диффетов	30	10	6	4	10	8
зачетов	0	0		0		0