

Согласовано

Рассмотрено и принято

Утверждено



на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ ЛСИТ  
Протокол № 16

от «28» 08 2025г.

Приказом № 107 от «18» 08 2025 г.



Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

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 промышленных 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)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего (по курсам)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	35	6				11	52
II курс	34	7				11	52
III курс	11	6	21	2	1	2	43
<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	Примечание			Теоретические занятия	Лаб. и пр. занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс		
													часов	1 семестр	2 семестр	часов	3 семестр	4 семестр	часов	5 семестр	6 семестр
														17 нед.	24 нед.		17 нед.	24 нед.		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	Общеобразовательный цикл	3	8	0		1476	340	728	716	0	0	32	853	289	564	623	343	280	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		кДЗ 4	72	18	36	34			2	0			72		72	0		
ОД.11	География		4		кДЗ 4	72	16	36	34			2	0			72		72	0		
ОД.12	Физическая культура		2	/		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		
	Индивидуальный проект*				Защита	32		32					0			32	16	16	0		
Обязательная часть циклов ППКРС		0	16	0		1416	518	870	518	0	28	0	397	241	156	590	158	432	401	401	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	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		кДЗ 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		кДЗ 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		кДЗ 6	34	15	19	15				0			34		34	0		
ОП.11	Основы бережливого производства		4		кДЗ 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	
П 00	Профессиональный цикл	5	11	0		2425	1714	611	286	1428	28	72	505	205	300	612	260	352	1280	452	828
ПМ. 00	Профессиональные модули	5	11	0		2425	1714	611	286	1428	28	72	505	205	300	612	260	352	1280	452	828
ПМ. 01	Приготовление и подготовка 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		кДЗ 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		кДЗ 9	108	108			108			0			0			108		108
ПА.01	Промежуточная аттестация					12						12	0			0			12		12

ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусok разнообразного ассортимента	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, закусok		2			36	12	24	12				36		36	0			0				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусok		3		к/ДЗ 2	287	66	212	66		9		120		120	158	158		0				
УП. 02	Учебная практика		3		к/ДЗ 2	246	246			246			144		144	102	102		0				
ПП. 02	Производственная практика		6		к/ДЗ 4	216	216			216			0		0	0			216		216		
ПА.02	Промежуточная аттестация					18					18		0		0	0			18		18		
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусok разнообразного ассортимента	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, закусok		5		к/ДЗ 3	32	10	22	10				0			32		32	0				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусok		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		к/ДЗ 9	108	108			108			0			0			108		108		
ПА.03	Промежуточная аттестация					12					12		0			0			12		12		
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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 холодных сладких блюд, десертов, напитков		5		к/ДЗ 7	38	8	30	8				0			24		24	14	14			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных 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		к/ДЗ 9	108	108			108			0			0			108		108		
ПА.04	Промежуточная аттестация					12					12		0			0			12		12		
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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		к/ДЗ 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		к/ДЗ 9	216	216			216			0			0			216		216		
ПА.05	Промежуточная аттестация					18					18		0			0			18		18		
	ВСЕГО	9	30	0		4392	2286	1598	1234	1428	28	104	1472	608	864	1459	603	856	1433	605	828		
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)					36							0			0			36		36		
	ИТОГО					4428					28		1472	608	864	1459	603	856	1469	605	864		
Комплексные дифференцированные зачеты:  к/ДЗ 1 = МДК.01.01 + МДК.01.02 к/ДЗ 2 = МДК.02.02 + УП.02 к/ДЗ 3= МДК.03.01 + МДК.03.02 к/ДЗ 4 = ОД.09 + ОД.11 к/ДЗ 4 = ОД.10 +ОД.11 к/ДЗ 5 = ОП.06 + ОП.08 к/ДЗ 6 = ОП.10 + ОП.11 к/ДЗ 7 = МДК.04.01 + МДК.04.02 к/ДЗ 8 = МДК.05.01 + МДК.05.02 к/ДЗ 9 =ПП.01 + ПП.02 + ПП.03 + ПП.04 + ПП.05  Государственная итоговая аттестация - демонстрационный экзамен						ВСЕГО ЧАСОВ:						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		6 курс	
						МДК и дисциплин		2864	1250	530	720	1213	501	712	401	401							
						самостоятельная работа		28	4	4		17	9	8	7	7							
						учебной практики		672	222	78	144	246	102	144	204	204							
						производственной практики		756	0			0			756			756					
						экзаменов		8	0			3	3		5			5					
						дифзачетов		30	10	6	4	10	2	8	10	9		1					
						зачетов		0	0			0			0								