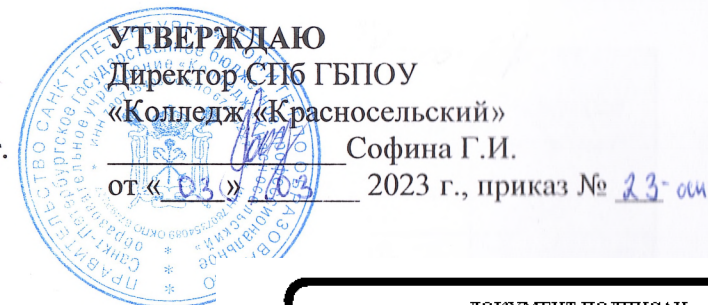


СОГЛАСОВАНО

Владимир Васильевич
« 02 » 03 2023 г.

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»
Протокол № 1 от « 03 » 03 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Софина Г.И.
от « 03 » 03 2023 г., приказ № 23-см

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Колледж «Красносельский»
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки специалистов среднего звена с получением среднего общего образования
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалиста: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Квалификация:

ОКПР 16675 Повар, 4 разряд

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения – очная

На базе – основного общего образования

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

Режим работы – 5-ти дневная учебная неделя

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Подготовка к ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		по профилю специальности	преддипломная					
I курс	39	0	0	2	0	0	11	52
II курс	32	8	0	2	0	0	10	52
III курс	34	6	0	1	0	0	11	52
IV курс	24	5	4	2	4	2	2	43
Всего	129	19	4	7	4	2	34	199

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	6		519	519	172	44	0	288	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	153	72	6	180	108	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		51	51	36	10		5											51	3							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		180	180	136	34		10											102	6	72	9	6	6			
УП.03	Учебная практика	6*		180	180				180																			
ПП.03	Производственная практика	6***		108	108				108																			
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	6		359	359	88	40	0	216	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	102	32	9	108	108	0	0	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6		38	38	28	10													34	2		4	4				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6**		105	105	60	30		15											68	4	32	4	5	5			
УП.04	Учебная практика	6**		108	108				108																108	36		
ПП.04	Производственная практика	6***		108	108				108																			
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8		453	453	66	74	0	288	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	119	36	144	144

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7	34	34	6	18			10																	34	2		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8	131	131	60	56			15																	85	5	36	12
УП.05	Учебная практика	8	144	144					144																		144	36	
ПП.05	Производственная практика	8*	144	144					144																			144	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8	240	240	104	70	20	36	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	136	58	0	36
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8	204	204	104	70	20		10																	136	8	58	16
ПП.06	Производственная практика	8*	36	36					36																			36	
ПМ.07	Освоение профессии рабочего 16675 Повар	4	261	261	51	20	0	180	10	0	0	0	0	120	69	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	4	81	81	51	20			10					48	4	33	11												
УП.07	Учебная практика	4	108	108					108					72	6	36	12												
ПП.07	Производственная практика	4*	72	72					72								72												
										36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
			5328	5328	2049	1562	40	1512	165	612	792	576	36	432	108	288	612	288	36	288	216	578	122	144	180				
ПА	Промежуточная аттестация		252								72					72													72
ПДП	Преддипломная практика - 4 недели		144																										
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ) - выполнение ВКР 4 недели, защита ВКР 2 недели		216																										
	ИТОГО		5940																										

4*- комплексный ДЗ ПП.01, ПП.02, ПП.07

5*- комплексный ДЗ ОПД.03 и ОПД.08

3*- комплексный ДЗ МДК.01.01 и МД.01.02

5** - ОГСЭ.01 и ОГСЭ.05

6*- комплексный ДЗ МДК.03.02 и УП.03

6**- комплексный ДЗ МДК.04.02 и УП.04

6***- комплексный ДЗ ПП.03, ПП.04

8*- комплексный ДЗ ПП.05, ПП.06

		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 сем	7 семестр	8 семестр
Всего часов	5132	612	792	612	828	510	822	510	446
Дисциплины и МДК	3620	612	792	396	360	510	318	510	122
Учебной практики	828		216		180	0	288	0	144
Производственная практики	684				288		216		180
Экзаменов	15		4		4	1	3	1	2
Дифференц. зачетов	37	1	8	4	6	3	6	3	6