

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
\_\_\_\_\_ Софина Г.И.  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г., приказ № \_\_\_\_

### **РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Колледж «Красносельский»  
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с получением среднего общего образования  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация:**

ОКПР 16675 Повар, 4 разряд

ОКПР 12901 Кондитер, 3 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 предметам, дисциплинам, междисциплинарным курсам и учебная практика (рассредоточенная)	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		по профилю специальности	преддипломная				
I курс	41	0	0	0	0	11	52
II курс	29	11	0	1	0	11	52
III курс	35	3	0	3	0	11	52
IV курс	26	12	0	1	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>131</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>



П.00	Профессиональный учебный цикл	5	17	0	3087	3087	884	277	1836	90	45	108	176	208	204	108	396	68	170	108	238	119	270	272	18	147	432	
ПМ.00	Профессиональные модули	5	17	0	3087	3087	884	277	1836	90	45	108	176	208	204	108	396	68	170	108	238	119	270	272	18	147	432	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4			225	225	28	43	144	10	45	108	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1			34	34	16	18			10	2	24	2														
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			47	47	12	25		10	35	7	12	1														
УП.01	Учебная практика	1			72	72			72																			
ПП.01	Производственная практика		4**	*	72	72			72								72											
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4			1020	1020	328	86	576	30	0	0	176	208	204	108	324	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2			48	48	28	20					22	2	26	2												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			396	396	300	66		30			154	14	104	8	102	6	36	3								
УП.02	Учебная практика	4			252	252			252					78	6	102	6	72	6									
ПП.02	Производственная практика		4**	*	324	324			324																			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5			346	346	62	22	252	10	0	0	0	0	0	0	0	68	170	108	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5**	**	42	42	30	12										12	3	30	3							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5**	**	52	52	32	10		10								32	8	20	2							
УП.03	Учебная практика	5			144	144			144									24	6	120	12							
ПП.03	Производственная практика	5			108	108			108																108			

