

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
Всего	131	26	0	5	2	35	199

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			

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8			572	572	280	56	216	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	210	105	81	104	0	0	72				
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6			63	63	55	8												42	3	21	3							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7			293	293	225	48		20										168	12	42	6	27	3	56	7			
УП.04	Учебная практика	7			144	144			144													42	6	54	6	48	6			
ПП.04	Производственная практика	8*** *** *			72	72			72																	72				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8			924	924	186	70	648	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	14	189	168	18	147	360				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6			42	42	32	10												28	2	14	2							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8			234	234	154	60		20													81	9	72	9	18	9	63	9
УП.05	Учебная практика	8			288	288			288														108	12	96	12		84	12	
ПП.05	Производственная практика	8*** *** *			360	360			360																		360			
недельная нагрузка					5652	5652	2472	1254	1836	90	180	432	396	468	612	432	396	144	360	108	504	252	324	288	72	252	432			
ПА	Промежуточная аттестация				180	180										36											36			
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)				72	72																								
ИТОГО					5904	5904	2472	1254	1836	90	180	432	396	468	612	432	396	144	360	108	504	252	324	288	72	252	432			
Комплексные дифференцированные зачеты:																														
* - ОД.07 и ОД.08																														
*** - ПП.01 и ПП.02																														
**** - МДК.03.01 и МДК.03.02																														
***** - ОД.03 и ОД.07																														
***** - ПП.04 и ПП.05																														
		Всего часов	5652	1 семестр		2 семестр		3 сем	4 семестр		5 семестр			6 сем		7 семестр		8 семестр												
		Дисциплины и МДК	3816	180	360	396	390	510	360	0	120	240	0	504	210	510	162	144	72	168	0									
		Учебной практики	900	0	72	0	78	102	72	0	24	120	0	0	42	162	144	0	84	0										
		Производ.практики	936	0	0	0	0	0	0	396	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	432									
		Экзаменов	9	0	0	0	0	2	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2									
		Дифф. Зачетов	36	6	1	1	1	9	3	7	3	6																		