

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 2023 г.

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
_____ Софина Г.И.
от « ____ » _____ 2023 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 (распределенная)	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

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7			572	572	280	56	216	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	238	119	216	0	0	0	0	0						
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6			63	63	55	8												56	4	28	4										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6			293	293	225	48												182	13	91	13										
УП.04	Учебная практика	7			144	144			144																								
ПП.04	Производственная практика	7			72	72			72																								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8			918	918	180	70	648	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	168	144	102	144	360						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7			70	70	50	20															70	10									
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8			200	200	130	50															98	14		102	12						
УП.05	Учебная практика	8			288	288			288																	144	144						
ПП.05	Производственная практика	8			360	360			360																		360						
используемая нагрузка											36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36					
					5652	5652	2511	1281	1770	90	180	432	396	468	612	324	504	360	144	108	504	252	216	252	144	252	144	360					
ПА	Промежуточная аттестация				180	180										36												36					
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ЛЭ)				72	72																											
ИТОГО					5904	5904	2511	1281	1770	90	180	432	396	468	612	324	504	360	144	108	504	252	216	252	144	252	144	360					
Комплексные дифференцированные зачеты:										1 семестр		2 семестр		3 сем		4 семестр		5 семестр			6 сем		7 семестр			8 семестр							
4* - ПП.01 и ПП.02										3882		180		360		396		390		612		324		108		360		144		504		252	
5* - МДК.03.01 и МДК.03.02										834		72		78				108				144				144		144		144			
6* - ОД.03 и ОПД.07										936						396				108		72								360			
Экзаменов										9						2				1		4		1				1					
Дифф. Зачетов										36		6		0		2		8		3		7		4		6		6					