

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 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	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, 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	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								
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																	
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	129	36	144	144	

