



**СОГЛАСОВАНО**

« 02 » 03 2023 г.

**РАСМОТРЕНО 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

**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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
Сертификат: 01CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галюна Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

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
<b>Всего</b>	<b>129</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>





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																		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



