

СОГЛАСОВАНО

Шеф - повар

000 Вершина

« 16 » 03 2021 г.



РАССМОТРЕНО И ПРИЯТО

на заседании Педагогического Совета

СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 3 от « 10 » 03 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ

«Колледж «Красносельский»

Софина Г.И.

2021 г., приказ № 46-004



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

Уровень подготовки: базовый

Квалификация:

ОКПР 16675 Повар 4 разряда.

Форма обучения – очная

На базе - основного общего образования

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

Режим работы - 6-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			2			11	52
II курс	32	8		2			10	52
III курс	34	6		1			11	52
IV курс	24	5	4	2	4	2	2	43
Всего	129	19	4	7	4	2	34	199

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блоков, кулинарных изделий, закусок сливочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и видов обслуживания	4		426	426	183	28	10	288	5	4	0	160	13	186	0	100	0	1	0	0
МДК.01.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блоков, кулинарных изделий, закусок сливочного ассортимента	3		32	32	17	10			3			20	2							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блоков, кулинарных изделий, закусок сливочного ассортимента	4		154	116	86	10	10					26	2	14	2					
УП.02	Учебная практика	4		184	199				188				26	6	12	2	22	6			
ПП.03	Производственная практика	4**		155	205				188								108				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блоков, кулинарных изделий, закусок сливочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и видов обслуживания	4		519	523	172	44	8	288	15	3	0	0	9	6	0	286	106	0	0	388
МДК.03.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блоков, кулинарных изделий, закусок сливочного ассортимента	5		51	51	28	10			5							51	37			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и аранжировки горячих блоков, кулинарных изделий, закусок сливочного ассортимента	6*		180	180	126	34			10							182	578	6		
УП.03	Учебная практика	6*		180	180				188								182	578	6		
ПП.03	Производственная практика	6** *** ++		188	166				108										188		

