

Педагогическим советом

Протокол от 24.04.2025 № 5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор

УТВЕРЖДАЮ

С.В. Ездим



программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
Форма обучения: Очная	
Срок получения образования по ОГ: 2 г. 10 м.	
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: среднее общее образование	
Основной	Виды деятельности
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	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
+	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
+	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
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

от 09.12.2016 № 1565

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	6 - 12	13 - 19		20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
I												У	У	П	П	П	Э	К	К																	У	У	У	У	У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	11	18	29	7	12	19	14	6	20	68
У	Учебная практика	2	5	7	2	2	4	3		3	14
П	Производственная практика	3		3	7	10	17		7	7	27
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2		1	1	5
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы								4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы								1	1	1
Г	Проведение государственного экзамена								1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2		2	23
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147
Студентов		25			25			25			
Групп		1			1			1			

[illegible]

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	1	1
	<i>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	1	1
	<i>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	1	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	<i>ОП.08 Охрана труда</i>	1	2
	<i>ОП.11 Метрология и стандартизация</i>	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	<i>ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности</i>	1	2
	<i>ОП.12 Основы финансовой грамотности</i>	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	<i>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья</i>	2	2
	<i>ОП.13 Калькуляция продукции</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	<i>ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</i>	3	2
	<i>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</i>	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	<i>ЕН.02 Экологические основы природопользования</i>	3	1
	<i>ОП.14 Основы предпринимательской деятельности</i>	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	<i>ОГСЭ.01 Основы философии</i>	3	1
	<i>ОГСЭ.05 Психология общения</i>	3	1

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

[illegible]

2 курс

[illegible]

3 КУРС

[illegible]

[illegible]

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл													
+	ОГСЭ.01	Основы философии	5		36								
+	ОГСЭ.02	История	2		38								
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1		26								
			2		28								
			3		30								
			4		34								
			5		32								
			6		30								
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	1		24								
			2		36								
			3		18								
			4		34								
			5		36								
			6		16								
+	ОГСЭ.05	Психология общения	5		36								
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл													
+	ЕН.01	Химия	1		80								
			2		80								
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	5		36								
+	ЕН.03	Математика	1		72								
ОП.Общепрофессиональный цикл													
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1		30								
			2		50								
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4		40								
			5		60								
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	1		40								
			2		44								

+	ОП.04	Организация обслуживания	4		80								
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5		82								
			6		20								
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2		32								
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1		32								
			2		82								
+	ОП.08	Охрана труда	2		36								
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	5		52								
			6		20								
+	ОП.10	Организация производства	2		88								
+	ОП.11	Метрология и стандартизация	2		40								
+	ОП.12	Основы финансовой грамотности	2		38								
+	ОП.13	Калькуляция продукции	4		48								
+	ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	5		36								
ПЦ.Профессиональный цикл													
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		56								
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		56								
+	УП.01	Учебная практика	2		72	<u>72</u>			<u>72</u>				
+	ПП.01	Производственная практика	3		144	<u>144</u>			<u>144</u>				
+	ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	3		12								
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2		36								
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		96								
			4		96								
+	УП.02	Учебная практика	2		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
+	ПП.02	Производственная практика	3		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
			4		72								
+	ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	4		12								
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1		48								
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1		68								
+	УП.03	Учебная практика	1		72	<u>72</u>			<u>72</u>				

+	ПП.03	Производственная практика	1		108	108			108				
+	ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	1		12								
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5		38								
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6		70								
+	УП.04	Учебная практика	5		72	36			36				
+	ПП.04	Производственная практика	6		144	144			144				
+	ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	6		12								
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3		40								
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3		36								
			4		30								
+	УП.05	Учебная практика	3		72	72			72				
+	ПП.05	Производственная практика	4		144	144			144				
+	ПМ.05.Эм	Экзамен по модулю	4		12								
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	5		60								
			6		72								
+	УП.06	Учебная практика	5		36	36			36				
+	ПП.06	Производственная практика	6		108	108			108				
+	ПМ.06.Эм	Экзамен по модулю	6		12								
+	МДК.07.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	4		70								
+	УП.07	Учебная практика	4		72	36			36				
+	ПП.07	Производственная практика	4		144	108			108				
+	ПМ.07.Эм	Экзамен по модулю	4		12								
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	6		144	144			144				
ГИА.Государственная итоговая аттестация													
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	6		144								
+	ГИА.02	Защита дипломной работы	6		36								
+	ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена	6		36								