

Министерство образования и науки Пермского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кунгурский колледж агротехнологий и управления"



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

по программе подготовки на базе

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2026

профиль получаемого профессионального образования

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

3. План учебного процесса

43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2026-2030

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. В семестр)									
									Объем образовательной нагрузки	самостоятельная	всего учебных занятий	Обязательная аудиторная						I курс		II курс		III курс		IV курс
		в т. ч.						1 сем.				2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.						
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр				8 семестр	Теоретическое обучение (лекций, лаб. и практ. занятий)	Практика	курсовых работ (пр)	Промежуточная атт	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
1	2							4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
ООД.00	Образовательный цикл								1476	0	1476	818	674	0	0	30	612	864	0	0	0	0	0	0
Базовые дисциплины																								
БД.01	Русский язык		Э						108		108	12	96			6	34	74						
БД.02	Литература		дз						108		108	86	22				50	58						
БД.03	Иностранный язык		дз						108		108	64	44				36	72						
БД.04	Математика	Э	Э						232		232	30	202			12	112	120						
БД.05	Информатика		дз						108		108	52	56				56	52						
БД.06	История		дз						136		136	124	12				68	68						
БД.07	Обществознание		Э						108		108	96	12			6	34	74						
БД.08	География		дз						72		72	60	12				36	36						
БД.09	Физика		дз						108		108	32	76				50	58						
БД.10	Химия		Э						108		108	92	16			6	34	74						
БД.11	Биология		дз						108		108	88	20				34	74						
БД.12	Физическая культура	дз	дз						72		72	12	66				34	38						
БД.13	Основы безопасности и защиты Родины		дз						68		68	60	18				34	34						
Дополнительные учебные дисциплины																								
	Индивидуальный проект (не является учебной дисциплиной)								32		32	10	22				32							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								454	18	436	106	330	0	0	0	0	0	84	60	150	68	52	40
ОГСЭ.01	Основы философии				З				36		36	18	18							36				
ОГСЭ.02	История		дз						36		36	20	16					36						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности				З		З		дз	182	18	164	30	134					24	24	54	34	26	20
ОГСЭ.04	Физическая культура			З	З	З	З	З	дз	164		164	6	158					24	36	24	34	26	20
ОГСЭ.05	Психология общения				З					36		36	32	4							36			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл								198	12	186	140	46	0	0	6	0	0	72	54	72	0	0	0
ЕН.01	Химия				Э				162	12	150	114	36			6			72	54	36			
ЕН.02	Экологические основы природопользования				дз				36		36	26	10							36				
ОП.00	Профессиональный учебный цикл								3290	24	2137	1360	756	1116	44	126	0	0	456	714	390	778	524	464
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины								942	0	942	535	386	0	0	18	0	0	120	240	282	118	172	10
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		Э						84		84	42	32			6			84					

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья				ДЗ				78		78	54	24						78					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания				ДЗ				80		80	56	24						80					
ОП.04	Организация обслуживания				Э				60		60	26	34			6				60				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						Э		146		146	93	42			6				36	32	78		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности				ДЗ				40		40	34	6						40					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности					ДЗ			86		86	18	68					30	56					
ОП.08	Охрана труда			ДЗ					36		36	26	10					36						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ			70		70	22	48							36	34			
ОП.10	Диетология и основы детского питания						ДЗ		52		52	32	20								52			
ОП.11	Основы финансовой грамотности				ДЗ				54		54	36	18						54					
ОП.12	Современные технологии приготовления пищи							ДЗ	32		32	16	16									22	10	
ОП.13	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу						ДЗ		72		72	36	36									72		
ОП.14	Товароведение продовольственных товаров		з		ДЗ				52		52	44	8						52					
П.00	Профессиональный цикл								2348	24	1195	825	370	1116	44	108	0	0	336	474	108	660	352	454
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					ЭК			360	2	178	102	76	180	0	18	0	0	36	324	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					Э			72	2	70	62	8					36	36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					Э			108		108	40	68						108					
УП.01	Учебная практика				ДЗ				72		0			72					72					
ПП.01	Производственная практика				ДЗ				108		0			108		18			108					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						ЭК		316	12	200	152	48	108	16	18	0	0	0	0	0	118	198	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						Э		34		34	28	6								34			

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						э		174	12	166	124	42		16						84	90		
УП.02	Учебная практика						дз		36		0			36								36		
ПП.02	Производственная практика						дз		72		0			72		18						72		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						эк		300	0	156	126	30	144	0	18	0	0	0	0	108	192	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						дз		72		72	62	10							72				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						э		84		84	64	20								84			
УП.03	Учебная практика						дз		72		0			72						36	36			
ПП.03	Производственная практика						дз		72		0			72		18					72			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						эк		394	0	178	132	46	216	0	18	0	0	0	0	0	50	64	280
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						дз		50		50	40	10								50			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						э		128		128	92	36									64	64	
УП.04	Учебная практика						дз		72					72									72	
ПП.04	Производственная практика						дз		144					144		18							144	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						эк		300	0	156	92	64	144	0	18	0	0	0	0	0	300	0	0

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						Э			54		54	42	12								54			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						Э			102		102	50	52								102			
УП.05	Учебная практика						ДЗ			72		0			72							72			
ПП.05	Производственная практика						ДЗ			72		0			72		18					72			
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала									228	10	129	87	42	72	16	0	0	0	0	0	0	90	174	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала							Э		156	10	129	87	42		16							90	66	
УП.04	Учебная практика							ДЗ		36					36									36	
ПП.06	Производственная практика							ДЗ		72		0			72									72	
ПМ.07	Освоение профессий рабочего 16675 Повар			ЭК						228	0	84	32	52	144	12	0	0	0	228	0	0	0	0	
МДК.07.01	Практическая подготовка к выполнению отдельных трудовых функций по профессии "Повар"			Э						84		84	32	52		12			84						
УП.07.01	Учебная практика			ДЗ						36					36				36						
ПП.07.01	Производственная практика			ДЗ						108					108				108						
ПМ.08	Освоение профессий рабочего 12901 Кондитер									222	0	114	102	12	108	0	18	0	0	72	150	0	0	0	
МДК.08.01	Практическая подготовка к выполнению отдельных трудовых функций по профессии "Кондитер"				Э					114		114	102	12					72	42					
УП.08	Учебная практика				ДЗ					36					36					36					
ПП.08	Производственная практика				ДЗ					72					72		18			72					
ПДП	Преддипломная практика							ДЗ		144					144									144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация									216						216								216	
Всего																									
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год										5778	54	4235	2424	1806	1260	44	378	612	864	612	864	612	864	612	504
Государственная итоговая аттестация													дисциплин и МДК					612	864	468	576	576	612	504	180
Выпускная квалификационная работа (демонстрационный экзамен, дипломный проект)													учебной практики					0	0	36	108	36	108	36	108
													производст. практики /					0	0	108	180	0	144	72	432
													экзаменов					1	4	3	3	2	6	3	2
Выполнение выпускной квалификационной работы с 18.05. по 14.06. (всего 4 нед.)													дифф. зачетов					1	9	3	7	2	8	4	7
Защита выпускной квалификационной работы с 15.06. по 29.06. (всего 2 нед.)													зачетов					0	0	2	2	2	1	0	0