Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 30.10.2026 17:25:35
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a27467018408388f

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Западный филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации"

**УТВЕРЖДАЮ**

*Директор Западного филиала РАНХиГС*

_____ *М.Ю. Плюхин*

_____ *20___ г.*

*План одобрен Ученым советом вуза*
*Протокол № 02 от 28.02.2024*

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

**43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

*Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу*

*Год начала подготовки (по учебному плану)* 2023

*Образовательный стандарт (ФГОС)* № 1565 от 09.12.2016

*Форма обучения: Очная*

*Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.*

*Уровень образования при приеме на обучение: основное 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 |
| *Освоение профессий рабочих, должностей служащих:* | |
| Повар | |
| Кондитер | |

**СОГЛАСОВАНО**

Директор колледжа Западного филиала РАНХиГС _____ */ О.В Мартыненко/*

Заведующий отделением "Технологии и сервис" _____ */ Е.А. Науменко/*

Председатель ПЦК "Технологии и сервис" _____ */ О.В. Анистратова/*

# План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_ПК-9кл.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

| - | - | - | Формы пром. атт. | | | | Итого акад.часов | | | | | | | Объём ОП | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Считать в плане | Индекс | Наименование | Экзамен | Зачет с оц. | КР | Др | Трудоемкость | По плану | Конт. раб. | ИП | СР | ПАтт | Пр. подгот | Обяз. часть | Вар. часть |
| ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | | | | | | 1476 | 1476 | 1390 | 32 | 32 | 54 | 36 | 100% | 0% |
| СО.Среднее общее образование | | | | | | | 1476 | 1476 | 1390 | 32 | 32 | 54 | 36 | 1476 | |
| + | СОО.01 | Базовые дисциплины | 1122 | 1222222 | | 111111 | 1048 | 1048 | 1010 | | | 38 | | 1048 | |
| + | СОО.01.01 | Русский язык | 1 | | | | 72 | 72 | 66 | | | 6 | | 72 | |
| + | СОО.01.02 | Литература | | 2 | | | 108 | 108 | 106 | | | 2 | | 108 | |
| + | СОО.01.03 | История | 2 | | | 1 | 136 | 136 | 130 | | | 6 | | 136 | |
| + | СОО.01.04 | География | | 1 | | | 72 | 72 | 70 | | | 2 | | 72 | |
| + | СОО.01.05 | Иностранный язык | | 2 | | 1 | 72 | 72 | 70 | | | 2 | | 72 | |
| + | СОО.01.06 | Математика | 12 | | | | 232 | 232 | 220 | | | 12 | | 232 | |
| + | СОО.01.07 | Информатика | | 2 | | 1 | 108 | 108 | 106 | | | 2 | | 108 | |
| + | СОО.01.08 | Физическая культура | | 2 | | 1 | 72 | 72 | 70 | | | 2 | | 72 | |
| + | СОО.01.09 | Основы безопасности жизнедеятельности | | 2 | | 1 | 68 | 68 | 66 | | | 2 | | 68 | |
| + | СОО.01.10 | Физика | | 2 | | 1 | 108 | 108 | 106 | | | 2 | | 108 | |
| + | СОО.02 | Профильные дисциплины | 22 | 12 | | 1 | 360 | 360 | 344 | | | 16 | 30 | 360 | |
| + | СОО.02.02 | Химия | | 2 | | | 108 | 108 | 106 | | | 2 | 6 | 108 | |
| + | СОО.02.03 | Биология | 2 | 1 | | | 144 | 144 | 136 | | | 8 | 12 | 144 | |
| + | СОО.02.01 | Обществознание | 2 | | | 1 | 108 | 108 | 102 | | | 6 | 12 | 108 | |
| + | СОО.03 | Предлагаемые ОО | | 2 | | | 68 | 68 | 36 | 32 | 32 | | 6 | 68 | |
| + | СОО.03.01 | Основы проектной деятельности | | 2 | | | 68 | 68 | 36 | 32 | 32 | | 6 | 68 | |
| ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | | | | | | 4464 | 4464 | 3348 | | 750 | 366 | 2368 | 3023 | 1441 |
| ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | | | | | | | 548 | 548 | 406 | | 116 | 26 | 24 | 502 | 46 |
| + | ОГСЭ.01 | Основы философии | | 6 | | | 40 | 40 | 28 | | 8 | 4 | | 40 | |
| + | ОГСЭ.02 | История | 5 | | | | 68 | 68 | 48 | | 14 | 6 | | 68 | |
| + | ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 6 | | 3456 | 168 | 168 | 124 | | 40 | 4 | 18 | 168 | |
| + | ОГСЭ.04 | Физическая культура | | 8 | | 34567 | 184 | 184 | 144 | | 36 | 4 | | 184 | |
| + | ОГСЭ.05 | Психология общения | | 8 | | | 58 | 58 | 42 | | 12 | 4 | | 42 | 16 |
| + | ОГСЭ.06 | Психология личности и профессиональное самоопределение | | 5 | | | 30 | 30 | 20 | | 6 | 4 | 6 | | 30 |
| ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | | | | | | | 195 | 195 | 142 | | 43 | 10 | 48 | 180 | 15 |
| + | ЕН.01 | Химия | 4 | | | 3 | 159 | 159 | 114 | | 39 | 6 | 36 | 144 | 15 |
| + | ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | 5 | | | 36 | 36 | 28 | | 4 | 4 | 12 | 36 | |
| ОПЦ.Общепрофессиональный цикл | | | | | | | 861 | 861 | 630 | | 175 | 56 | 262 | 500 | 361 |
| + | ОП.01 | Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена | 3 | | | | 100 | 100 | 74 | | 22 | 4 | 32 | 56 | 44 |
| + | ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 4 | | | 3 | 98 | 98 | 72 | | 20 | 6 | 30 | 74 | 24 |
| + | ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 4 | | | | 95 | 95 | 64 | | 25 | 6 | 28 | 65 | 30 |
| + | ОП.04 | Организация обслуживания | | 5 | | | 44 | 44 | 32 | | 8 | 4 | 20 | 44 | |
| + | ОП.05 | Основы экономики, менеджмента, маркетинга | 6 | | | | 82 | 82 | 64 | | 12 | 6 | 30 | 48 | 34 |
| + | ОП.06 | Правовые основы в профессиональной деятельности | | 8 | | | 58 | 58 | 40 | | 14 | 4 | 10 | 39 | 19 |
| + | ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 6 | | | | 70 | 70 | 50 | | 14 | 6 | 30 | 70 | |
| + | ОП.08 | Охрана труда | | 4 | | | 48 | 48 | 32 | | 12 | 4 | 8 | 32 | 16 |
| + | ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | 6 | | 5 | 72 | 72 | 68 | | | 4 | | 72 | |
| + | ОП.10 | Товароведение пищевых продуктов | | 4 | | | 62 | 62 | 44 | | 14 | 4 | 12 | | 62 |
| + | ОП.11 | Организация школьного и диетического питания | | 7 | | | 44 | 44 | 30 | | 10 | 4 | 12 | | 44 |
| + | ОП.12 | Моделирование профессиональной деятельности | | 8 | | | 88 | 88 | 60 | | 24 | 4 | 50 | | 88 |
| ПЦ.Профессиональный цикл | | | | | | | 2644 | 2644 | 2144 | | 232 | 268 | 1818 | 1625 | 1019 |
| + | ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 3 | 3333 | | | 304 | 304 | 252 | | 18 | 34 | 198 | 212 | 92 |
| + | МДК.01.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | 3 | | | 52 | 52 | 42 | | 6 | 4 | 8 | 32 | 20 |
| + | МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 3 | | | 88 | 88 | 76 | | 8 | 4 | 26 | 36 | 52 |
| + | УП.01.01 | Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | 3 | | | 72 | 72 | 66 | | 2 | 4 | 72 | 72 | |
| + | ПП.01.01 | Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | 3 | | | 72 | 72 | 66 | | 2 | 4 | 72 | 72 | |
| + | ПМ.01.ЭК | *Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | *3* | | | | 20 | 20 | 2 | | | 18 | 20 | | 20 |
| + | ПМ.02 | 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 | 44 | 444 | 4 | | 426 | 426 | 366 | | 18 | 42 | 290 | 322 | 104 |
| + | МДК.02.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 4 | | | 46 | 46 | 32 | | 10 | 4 | 6 | 20 | 26 |
| + | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 4 | | 4 | | 144 | 144 | 128 | | 8 | 8 | 48 | 86 | 58 |
| + | УП.02.01 | Учебная практика 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 | | 4 | | | 72 | 72 | 66 | | | 6 | 72 | 72 | |
| + | ПП.02.01 | Производственная практика 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 | | 4 | | | 144 | 144 | 138 | | | 6 | 144 | 144 | |
| + | ПМ.02.ЭК | *Экзамен по модулю ПМ.02 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* | *4* | | | | 20 | 20 | 2 | | | 18 | 20 | | 20 |
| + | 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, форм обслуживания | 5 | 5555 | | | 284 | 284 | 212 | | 36 | 36 | 196 | 196 | 88 |
| + | МДК.03.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 5* | | | 50 | 50 | 28 | | 18 | 4 | 6 | 34 | 16 |
| + | МДК.03.02 | Процессы приготовления,подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 5* | | | 72 | 72 | 50 | | 18 | 4 | 28 | 18 | 54 |
| + | УП.03.01 | Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания | | 5* | | | 36 | 36 | 30 | | | 6 | 36 | 36 | |
| + | ПП.03.01 | Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания | | 5* | | | 108 | 108 | 102 | | | 6 | 108 | 108 | |
| + | ПМ.03.ЭК | *Экзамен по модулю 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, форм обслуживания* | *5* | | | | 18 | 18 | 2 | | | 16 | 18 | | 18 |
| + | 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, форм обслуживания | 7 | 7777 | | | 261 | 261 | 196 | | 27 | 38 | 176 | 176 | 85 |
| + | МДК.04.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 7* | | | 55 | 55 | 36 | | 15 | 4 | 8 | 37 | 18 |
| + | МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 7* | | | 78 | 78 | 62 | | 12 | 4 | 40 | 31 | 47 |
| + | УП.04.01 | Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания | | 7* | | | 36 | 36 | 30 | | | 6 | 36 | 36 | |
| + | ПП.04.01 | Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания | | 7* | | | 72 | 72 | 66 | | | 6 | 72 | 72 | |

| Индекс | Курс 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Семестр 1 | | | | | | | | | | | Семестр 2 | | | | | | | | | | |
| | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт |
| ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 612 | 290 | 14 | 286 | | | | | 4 | | 18 | 864 | 408 | 32 | 348 | | | | 32 | 8 | | 36 |
| СО.Среднее общее образование | 612 | 290 | 14 | 286 | | | | | 4 | | 18 | 864 | 408 | 32 | 348 | | | | 32 | 8 | | 36 |
| СОО.01 | 468 | 222 | 6 | 222 | | | | | 4 | | 14 | 580 | 278 | 8 | 266 | | | | | 4 | | 24 |
| СОО.01.01 | 72 | 32 | | 32 | | | | | 2 | | 6 | | | | | | | | | | | |
| СОО.01.02 | | | | | | | | | | | | 108 | 52 | | 54 | | | | | | | 2 |
| СОО.01.03 | 30 | 14 | | 16 | | | | | | | | 106 | 74 | | 24 | | | | | 2 | | 6 |
| СОО.01.04 | 72 | 42 | | 28 | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | |
| СОО.01.05 | 48 | | | 48 | | | | | | | | 24 | | | 22 | | | | | | | 2 |
| СОО.01.06 | 108 | 68 | | 32 | | | | | 2 | | 6 | 124 | 80 | | 36 | | | | | 2 | | 6 |
| СОО.01.07 | 30 | 12 | | 18 | | | | | | | | 78 | 14 | | 62 | | | | | | | 2 |
| СОО.01.08 | 30 | 4 | | 26 | | | | | | | | 42 | 8 | | 32 | | | | | | | 2 |
| СОО.01.09 | 30 | 14 | | 16 | | | | | | | | 38 | 6 | | 30 | | | | | | | 2 |
| СОО.01.10 | 48 | 36 | 6 | 6 | | | | | | | | 60 | 44 | 8 | 6 | | | | | | | 2 |
| СОО.02 | 144 | 68 | 8 | 64 | | | | | | | 4 | 216 | 94 | 24 | 82 | | | | | 4 | | 12 |
| СОО.02.02 | | | | | | | | | | | | 108 | 42 | 18 | 46 | | | | | | | 2 |
| СОО.02.03 | 72 | 32 | 8 | 30 | | | | | | | 2 | 72 | 38 | 6 | 20 | | | | | 2 | | 6 |
| СОО.02.01 | 72 | 36 | | 34 | | | | | | | 2 | 36 | 14 | | 16 | | | | | 2 | | 4 |
| СОО.03 | | | | | | | | | | | | 68 | 36 | | | | | | 32 | | | |
| СОО.03.01 | | | | | | | | | | | | 68 | 36 | | | | | | 32 | | | |

| Индекс | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Семестр 3 | | | | | | | | | | | Семестр 4 | | | | | | | | | | |
| | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт |
| ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 612 | 186 | 18 | 136 | | 132 | | | 6 | 96 | 38 | 864 | 252 | 48 | 154 | | 204 | 20 | | 18 | 96 | 72 |
| ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 53 | 6 | | 44 | | | | | | 3 | | 59 | | | 56 | | | | | | 3 | |
| ОГСЭ.03 | 27 | | | 24 | | | | | | 3 | | 29 | | | 26 | | | | | | 3 | |
| ОГСЭ.04 | 26 | 6 | | 20 | | | | | | | | 30 | | | 30 | | | | | | | |
| ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 83 | 36 | | 24 | | | | | | 23 | | 76 | 38 | | 12 | | | | | 4 | 16 | 6 |
| ЕН.01 | 83 | 36 | | 24 | | | | | | 23 | | 76 | 38 | | 12 | | | | | 4 | 16 | 6 |
| ОПЦ.Общепрофессиональный цикл | 136 | 48 | | 42 | | | | | 4 | 38 | 4 | 267 | 116 | | 68 | | | | | 8 | 55 | 20 |
| ОП.01 | 100 | 38 | | 32 | | | | | 4 | 22 | 4 | | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | 36 | 10 | | 10 | | | | | | 16 | | 62 | 28 | | 20 | | | | | 4 | 4 | 6 |
| ОП.03 | | | | | | | | | | | | 95 | 32 | | 28 | | | | | 4 | 25 | 6 |
| ОП.08 | | | | | | | | | | | | 48 | 24 | | 8 | | | | | | 12 | 4 |
| ОП.10 | | | | | | | | | | | | 62 | 32 | | 12 | | | | | | 14 | 4 |
| ПЦ.Профессиональный цикл | 340 | 96 | 18 | 26 | | 132 | | | 2 | 32 | 34 | 462 | 98 | 48 | 18 | | 204 | 20 | | 6 | 22 | 46 |
| ПМ.01 | 304 | 84 | 18 | 16 | | 132 | | | 2 | 18 | 34 | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.01 | 52 | 34 | | 8 | | | | | | 6 | 4 | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.02 | 88 | 50 | 18 | 8 | | | | | | 8 | 4 | | | | | | | | | | | |
| УП.01.01 | 72 | | | | | 66 | | | | 2 | 4 | | | | | | | | | | | |
| ПП.01.01 | 72 | | | | | 66 | | | | 2 | 4 | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01.ЭК | 20 | | | | | | | | *2* | | *18* | | | | | | | | | | | |
| ПМ.02 | | | | | | | | | | | | 426 | 82 | 42 | 12 | | 204 | 20 | | 6 | 18 | 42 |
| МДК.02.01 | | | | | | | | | | | | 46 | 26 | | 6 | | | | | | 10 | 4 |
| МДК.02.02 | | | | | | | | | | | | 144 | 56 | 42 | 6 | | | 20 | | 4 | 8 | 8 |
| УП.02.01 | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | 66 | | | | | 6 |
| ПП.02.01 | | | | | | | | | | | | 144 | | | | | 138 | | | | | 6 |
| ПМ.02.ЭК | | | | | | | | | | | | 20 | | | | | | | | *2* | | *18* |

| Индекс | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Семестр 5 | | | | | | | | | | | Семестр 6 | | | | | | | | | | |
| | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт |
| ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 612 | 158 | 32 | 130 | | 132 | | | 6 | 100 | 54 | 900 | 162 | 58 | 170 | 30 | 272 | | | 10 | 128 | 70 |
| ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 170 | 42 | | 74 | | | | | 4 | 40 | 10 | 152 | 20 | | 82 | | | | | | 42 | 8 |
| ОГСЭ.01 | | | | | | | | | | | | 40 | 20 | | 8 | | | | | | 8 | 4 |
| ОГСЭ.02 | 68 | 30 | | 14 | | | | | 4 | 14 | 6 | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.03 | 40 | | | 30 | | | | | | 10 | | 72 | | | 44 | | | | | | 24 | 4 |
| ОГСЭ.04 | 32 | | | 22 | | | | | | 10 | | 40 | | | 30 | | | | | | 10 | |
| ОГСЭ.06 | 30 | 12 | | 8 | | | | | | 6 | 4 | | | | | | | | | | | |
| ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 36 | 16 | | 12 | | | | | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | |
| ЕН.02 | 36 | 16 | | 12 | | | | | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | |
| ОПЦ.Общепрофессиональный цикл | 64 | 22 | | 30 | | | | | | 8 | 4 | 204 | 64 | | 60 | 30 | | | | 8 | 26 | 16 |
| ОП.04 | 44 | 12 | | 20 | | | | | | 8 | 4 | | | | | | | | | | | |
| ОП.05 | | | | | | | | | | | | 82 | 30 | | 30 | | | | | 4 | 12 | 6 |
| ОП.07 | | | | | | | | | | | | 70 | 16 | | 30 | | | | | 4 | 14 | 6 |
| ОП.09 | 20 | 10 | | 10 | | | | | | | | 52 | 18 | | | 30 | | | | | | 4 |
| ПЦ.Профессиональный цикл | 342 | 78 | 32 | 14 | | 132 | | | 2 | 48 | 36 | 544 | 78 | 58 | 28 | | 272 | | | 2 | 60 | 46 |
| ПМ.03 | 284 | 44 | 24 | 10 | | 132 | | | 2 | 36 | 36 | | | | | | | | | | | |
| МДК.03.01 | 50 | 22 | | 6 | | | | | | 18 | 4 | | | | | | | | | | | |
| МДК.03.02 | 72 | 22 | 24 | 4 | | | | | | 18 | 4 | | | | | | | | | | | |
| УП.03.01 | 36 | | | | | 30 | | | | | 6 | | | | | | | | | | | |
| ПП.03.01 | 108 | | | | | 102 | | | | | 6 | | | | | | | | | | | |
| ПМ.03.ЭК | 18 | | | | | | | | *2* | | *16* | | | | | | | | | | | |

| Индекс | Курс 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Семестр 7 | | | | | | | | | | | Семестр 8 | | | | | | | | | | |
| | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт |
| ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 612 | 110 | 54 | 38 | | 270 | | | 8 | 60 | 72 | 864 | 110 | 30 | 102 | | 240 | 20 | | 32 | 270 | 60 |
| ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 24 | | | 16 | | | | | | 8 | | 90 | 32 | | 30 | | | | | | 20 | 8 |
| ОГСЭ.04 | 24 | | | 16 | | | | | | 8 | | 32 | | | 20 | | | | | | 8 | 4 |
| ОГСЭ.05 | | | | | | | | | | | | 58 | 32 | | 10 | | | | | | 12 | 4 |
| ОПЦ.Общепрофессиональный цикл | 44 | 18 | 6 | 6 | | | | | | 10 | 4 | 146 | 40 | 30 | 30 | | | | | | 38 | 8 |
| ОП.06 | | | | | | | | | | | | 58 | 30 | | 10 | | | | | | 14 | 4 |
| ОП.11 | 44 | 18 | 6 | 6 | | | | | | 10 | 4 | | | | | | | | | | | |
| ОП.12 | | | | | | | | | | | | 88 | 10 | 30 | 20 | | | | | | 24 | 4 |
| ПЦ.Профессиональный цикл | 544 | 92 | 48 | 16 | | 270 | | | 8 | 42 | 68 | 412 | 38 | | 42 | | 240 | 20 | | 6 | 28 | 38 |
| ПМ.04 | 261 | 50 | 36 | 12 | | 96 | | | 2 | 27 | 38 | | | | | | | | | | | |
| МДК.04.01 | 55 | 28 | | 8 | | | | | | 15 | 4 | | | | | | | | | | | |
| МДК.04.02 | 78 | 22 | 36 | 4 | | | | | | 12 | 4 | | | | | | | | | | | |
| УП.04.01 | 36 | | | | | 30 | | | | | 6 | | | | | | | | | | | |
| ПП.04.01 | 72 | | | | | 66 | | | | | 6 | | | | | | | | | | | |

# План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_ПК-9кл.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

| - | - | - | Формы пром. атт. | | | | Итого акад.часов | | | | | | | Объём ОП | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Считать в плане | Индекс | Наименование | Экзамен | Зачет с оц. | КР | Др | Трудо-емкость | По плану | Конт. раб. | ИП | СР | ПАтт | Пр. подгот | Обяз. часть | Вар. часть |
| + | ПМ.04.ЭК | *Экзамен по модулю 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, форм обслуживания* | *7* | | | | 20 | 20 | 2 | | | 18 | 20 | | 20 |
| **+** | 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, форм обслуживания** | **6** | **6666** | | | 382 | **382** | **292** | | **52** | **38** | **270** | 242 | 140 |
| + | МДК.05.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | 6* | | | 62 | 62 | 32 | | 26 | 4 | 16 | 50 | 12 |
| + | МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | 6* | | | 120 | 120 | 90 | | 26 | 4 | 54 | 12 | 108 |
| + | УП.05.01 | Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания | | 6* | | | 72 | 72 | 66 | | | 6 | 72 | 72 | |
| + | ПП.05.01 | Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания | | 6* | | | 108 | 108 | 102 | | | 6 | 108 | 108 | |
| + | ПМ.05.ЭК | *Экзамен по модулю 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, форм обслуживания* | *6* | | | | 20 | 20 | 2 | | | 18 | 20 | | 20 |
| **+** | ПМ.06 | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | **88** | **8** | **8** | | 268 | **268** | **208** | | **28** | **32** | **170** | 224 | 44 |
| + | МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 8 | | 8 | | 140 | 140 | 104 | | 28 | 8 | 42 | 116 | 24 |
| + | ПП.06.01 | Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | 8 | | | 108 | 108 | 102 | | | 6 | 108 | 108 | |
| + | ПМ.06.ЭК | *Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* | *8* | | | | 20 | 20 | 2 | | | 18 | 20 | | 20 |
| **+** | ПМ.07 | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)** | **77** | **4667** | | **35** | 575 | **575** | **480** | | **53** | **42** | **374** | 253 | 322 |
| + | МДК.07.01 | Организация деятельности повара | | 46 | | 35 | 184 | 184 | 138 | | 38 | 8 | 50 | 62 | 122 |
| + | МДК.07.02 | Организация деятельности кондитера | 7 | | | | 83 | 83 | 62 | | 15 | 6 | 16 | 83 | |
| + | УП.07.01 | Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер) | | 6 | | | 108 | 108 | 104 | | | 4 | 108 | 36 | 72 |
| + | ПП.07.01 | Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер) | | 7 | | | 180 | 180 | 174 | | | 6 | 180 | 72 | 108 |
| + | ПМ.07.(К) | *Квалификационный экзамен ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)* | *7* | | | | 20 | 20 | 2 | | | 18 | 20 | | 20 |
| + | ППс | Производственная практика (по профилю специальности) | | 8 | | | 144 | 144 | 138 | | | 6 | 144 | | 144 |
| **ГИА.Государственная итоговая аттестация** | | | | | | | 216 | 216 | 26 | | 184 | 6 | 216 | 216 | |
| + | ГИА.01 | Подготовка к демонстрационному экзамену | | | | | 72 | 72 | 20 | | 52 | | 72 | 72 | |
| + | ГИА.02 | Демонстрационный экзамен | | | | | 144 | 144 | 6 | | 132 | 6 | 144 | 144 | |
| | | Итого акад.часов (без факультативов) | | | | | 5940 | 5940 | 4738 | 32 | 782 | 420 | 2404 | 66.08% | 33.92% |
| | | Учебные практики, акад.часов | | | | | 396 [11 нед.] | | | | | | | | |
| | | Производственные практики, акад.часов | | | | | 936 [26 нед.] | | | | | | | | |
| | | Производственная практика (преддипломная), акад.часов | | | | | | | | | | | | | |
| | | Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед) | | | | | | | | | | | | | |
| | | Контактная работа (акад.час/нед) | | | | | | | | | | | | | |

Курс 1

| Индекс | Семестр 1 | | | | | | | | | | | Семестр 2 | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт |
| ПМ.04.ЭК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.05.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.05.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05.ЭК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.06.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.06.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06.ЭК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.07 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.07.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.07.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.07.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.07.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.07.(К) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ППс | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого акад.часов (без факультативов) | 612 | 290 | 14 | 286 | | | | | 4 | | 18 | 864 | 408 | 32 | 348 | | | | 32 | 8 | | 36 |
| Учебные практики, акад.часов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Производственные практики, акад.часов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Производственная практика (преддипломная), акад.часов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед) | 36 | | | | | | | | | | 36 | 36.8 | | | | | | | | | | 24 |
| Контактная работа (акад.час/нед) | 36 | | | | | | | | | | | 35.38 | | | | | | | | | | |

Курс 2

| Индекс | Семестр 3 | | | | | | | | | | | Семестр 4 | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт |
| ПМ.04.ЭК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.05.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.05.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05.ЭК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.06.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.06.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06.ЭК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.07 | 36 | **12** | | **10** | | | | | | **14** | | 36 | **16** | **6** | **6** | | | | | | **4** | **4** |
| МДК.07.01 | 36 | 12 | | 10 | | | | | | 14 | | 36 | 16 | 6 | 6 | | | | | | 4 | 4 |
| МДК.07.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.07.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.07.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.07.(К) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ППс | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого акад.часов (без факультативов) | 612 | 186 | 18 | 136 | | 132 | | | 6 | 96 | 38 | 864 | 252 | 48 | 154 | | 204 | 20 | | 18 | 96 | 72 |
| Учебные практики, акад.часов | 72 [2 нед.] | | | | | | | | | | | 72 [2 нед.] | | | | | | | | | | |
| Производственные практики, акад.часов | 72 [2 нед.] | | | | | | | | | | | 144 [4 нед.] | | | | | | | | | | |
| Производственная практика (преддипломная), акад.часов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед) | 36 | | | | | | | | | | 36 | 36 | | | | | | | | | | 36 |
| Контактная работа (акад.час/нед) | 28.44 | | | | | | | | | | | 30.13 | | | | | | | | | | |

Курс 3

| Индекс | Семестр 5 | | | | | | | | | | | Семестр 6 | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт |
| ПМ.04.ЭК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05 | | | | | | | | | | | | 382 | **52** | **48** | **22** | | **168** | | | **2** | **52** | **38** |
| МДК.05.01 | | | | | | | | | | | | 62 | 16 | | 16 | | | | | | 26 | 4 |
| МДК.05.02 | | | | | | | | | | | | 120 | 36 | 48 | 6 | | | | | | 26 | 4 |
| УП.05.01 | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | 66 | | | | | 6 |
| ПП.05.01 | | | | | | | | | | | | 108 | | | | | 102 | | | | | 6 |
| ПМ.05.ЭК | | | | | | | | | | | | 20 | | | | | | | | *2* | | *18* |
| ПМ.06 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.06.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.06.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06.ЭК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.07 | 58 | **34** | **8** | **4** | | | | | | **12** | | 162 | **26** | **10** | **6** | | **104** | | | | **8** | **8** |
| МДК.07.01 | 58 | 34 | 8 | 4 | | | | | | 12 | | 54 | 26 | 10 | 6 | | | | | | 8 | 4 |
| МДК.07.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.07.01 | | | | | | | | | | | | 108 | | | | | 104 | | | | | 4 |
| ПП.07.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.07.(К) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ППс | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого акад.часов (без факультативов) | 612 | 158 | 32 | 130 | | 132 | | | 6 | 100 | 54 | 900 | 162 | 58 | 170 | 30 | 272 | | | 10 | 128 | 70 |
| Учебные практики, акад.часов | 36 [1 нед.] | | | | | | | | | | | 180 [5 нед.] | | | | | | | | | | |
| Производственные практики, акад.часов | 108 [3 нед.] | | | | | | | | | | | 108 [3 нед.] | | | | | | | | | | |
| Производственная практика (преддипломная), акад.часов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед) | 36 | | | | | | | | | | 36 | 37.2 | | | | | | | | | | 36 |
| Контактная работа (акад.час/нед) | 27.55 | | | | | | | | | | | 28.67 | | | | | | | | | | |

Курс 4

| Индекс | Семестр 7 | | | | | | | | | | | Семестр 8 | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | УчСб | ПРАКТ | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт |
| ПМ.04.ЭК | 20 | | | | | | | | *2* | | *18* | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.05.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.05.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05.ЭК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06 | | | | | | | | | | | | 268 | **38** | | **42** | | **102** | **20** | | **6** | **28** | **32** |
| МДК.06.01 | | | | | | | | | | | | 140 | 38 | | 42 | | | 20 | | 4 | 28 | 8 |
| ПП.06.01 | | | | | | | | | | | | 108 | | | | | 102 | | | | | 6 |
| ПМ.06.ЭК | | | | | | | | | | | | 20 | | | | | | | | *2* | | *18* |
| ПМ.07 | 283 | **42** | **12** | **4** | | **174** | | | **6** | **15** | **30** | | | | | | | | | | | |
| МДК.07.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.07.02 | 83 | 42 | 12 | 4 | | | | | 4 | 15 | 6 | | | | | | | | | | | |
| УП.07.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.07.01 | 180 | | | | | 174 | | | | | 6 | | | | | | | | | | | |
| ПМ.07.(К) | 20 | | | | | | | | *2* | | *18* | | | | | | | | | | | |
| ППс | | | | | | | | | | | | 144 | | | | | 138 | | | | | 6 |
| ГИА | | | | | | | | | | | | 216 | | | | | | | | 26 | 184 | 6 |
| ГИА.01 | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | | | | 20 | 52 | |
| ГИА.02 | | | | | | | | | | | | 144 | | | | | | | | 6 | 132 | 6 |
| Итого акад.часов (без факультативов) | 612 | 110 | 54 | 38 | | 270 | | | 8 | 60 | 72 | 864 | 110 | 30 | 102 | | 240 | 20 | | 32 | 270 | 60 |
| Учебные практики, акад.часов | 36 [1 нед.] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Производственные практики, акад.часов | 252 [7 нед.] | | | | | | | | | | | 252 [7 нед.] | | | | | | | | | | |
| Производственная практика (преддипломная), акад.часов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед) | 36 | | | | | | | | | | 36 | 36 | | | | | | | | | | 36 |
| Контактная работа (акад.час/нед) | 28 | | | | | | | | | | | 27.26 | | | | | | | | | | |