МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 30.10.2026 17:28:05
Уникальный программный ключ:
65d0b6d6f7b66f6e732917e274f7d8408388f

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № от

УТВЕРЖДАЮ
Директор Западного филиала РАНХиГС
_____ *М.Ю. Плюхин*
_____ *20___ г.*

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) 2024

Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.010	КОНДИТЕР
33.011	ПОВАР

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

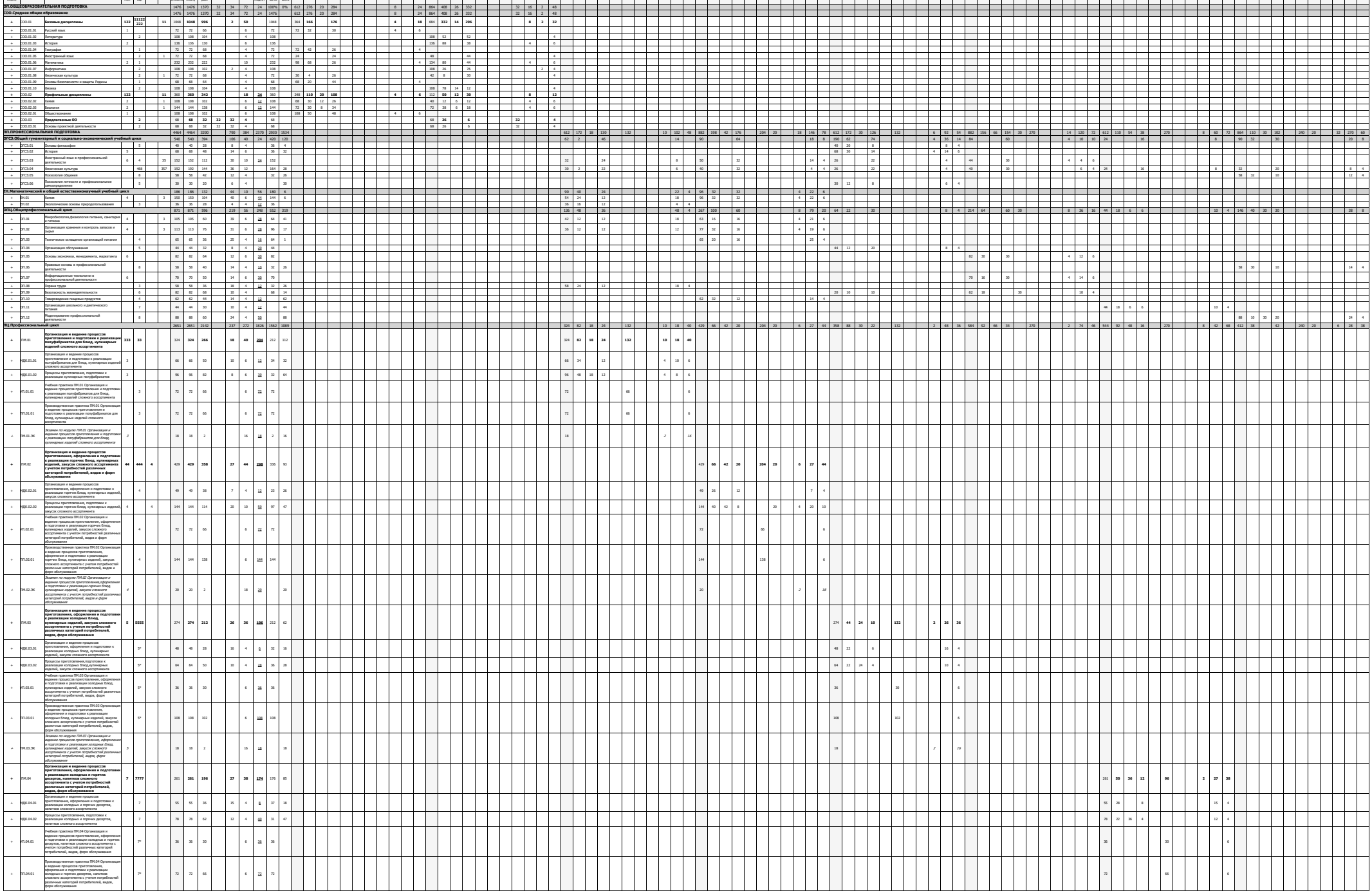
Директор колледжа Западного филиала РАНХиГС _____ */ О.В Мартыненко/*

Заместитель директора калледжа Западного филиала РАНХиГС _____ */ Н.В. Бурма/*

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

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

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2024_ПК-9 кл.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024



План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2024_ПК-9 кл.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	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	18		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**	**66**	**666**			380	**380**	**292**		**52**	**36**	**268**	242	138
+	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 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*			72	72	66			6	72	72	
+	ПП.05.01	Производственная практика 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*			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*				18	18	2			16	18		18
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**88**	**8**	**8**		268	**268**	**208**		**28**	**32**	**170**	204	64
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8		8		140	140	104		28	8	42	96	44
+	ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 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**	**667**		**5**	571	**571**	**472**		**59**	**40**	**372**	180	391
+	МДК.07.01	Организация деятельности повара		6		5	180	180	132		44	4	48	69	111
+	МДК.07.02	Организация деятельности кондитера	7				83	83	62		15	6	16	3	80
+	УП.07.01	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)		6			108	108	102			6	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	4660	32	824	456	2394	63.89%	36.11%
		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)													

Индекс	Курс 1																						Курс 2																					
	Семестр 1											Семестр 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	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	276	20	284					8		24	864	408	26	332				32	16	2	48	612	172	18	130		132			10	102	48	882	198	42	176		204	20		18	146	78
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	34.48										36	36										36	36										36
Контактная работа (акад.час/нед)	36											33.05											27.5											27.24										

Индекс	Курс 3																						Курс 4																					
	Семестр 5											Семестр 6											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	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												380	**52**	**48**	**22**		**168**			**2**	**52**	**36**																						
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												18								*2*		*16*																						
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	84	**44**	**6**	**12**						**22**		204	**40**	**18**	**12**		**102**				**22**	**10**	283	**42**	**12**	**4**		**174**			**6**	**15**	**30**											
МДК.07.01	84	44	6	12						22		96	40	18	12						22	4																						
МДК.07.02																							83	42	12	4					4	15	6											
УП.07.01												108					102					6																						
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	172	30	126		132			6	92	54	882	156	66	154	30	270			14	120	72	612	110	54	38		270			8	60	72	864	110	30	102		240	20		32	270	60
Учебные практики, акад.часов	36 [1 нед.]											180 [5 нед.]											36 [1 нед.]																					
Производственные практики, акад.часов	108 [3 нед.]											108 [3 нед.]											252 [7 нед.]											252 [7 нед.]										
Производственная практика (преддипломная), акад.часов																																												
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)	36										36	36										36	36										36	36										36
Контактная работа (акад.час/нед)	28.23											28											28											27.26										