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 17:33:15
Уникальный программный ключ:
45d0bf4f57a6646a732917e274f7018408388f

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

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) 2026

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*	*Приказ Минтруда*
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.011	ПОВАР	№ 113н от 09.03.2022 г.
33.010	КОНДИТЕР	№ 597н от 07.09.2015 г.

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:*
+	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_2026_ПК 9 кл.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026



План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2026_ПК 9 кл.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

-	-	-	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
+	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)**	677	6677			571	571	460		59	52	372	180	391
+	МДК.07.01	Организация деятельности повара	6				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)		6*			36	36	30			6	36	18	18
+	УП.07.02	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)		7*			72	72	66			6	72	18	54
+	ПП.07.01	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)		6*			72	72	66			6	72	36	36
+	ПП.07.02	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)		7*			108	108	102			6	108	36	72
+	ПМ.07.ЭК	*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	4648	32	824	468	2416	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)													

	Курс 1, Семестр 1											Курс 1, Семестр 2											Курс 2, Семестр 3											Курс 2, Семестр 4										
Индекс	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																																												
УП.07.02																																												
ПП.07.01																																												
ПП.07.02																																												
ПМ.07.ЭК																																												
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										

	Курс 3, Семестр 5											Курс 3, Семестр 6											Курс 4, Семестр 7											Курс 4, Семестр 8										
Индекс	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	48		52		102			6	28	32
МДК.06.01																																		140	48		52					4	28	8
ПП.06.01																																		108					102					6
ПМ.06.ЭК																																		20								2		18
ПМ.07												288	84	24	24		96				44	16	283	42	12	4		168			6	15	36											
МДК.07.01												180	84	24	24						44	4																						
МДК.07.02																							83	42	12	4					4	15	6											
УП.07.01												36					30					6																						
УП.07.02																							72					66					6											
ПП.07.01												72					66					6																						
ПП.07.02																							108					102					6											
ПМ.07.ЭК																							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	158	24	144		132			10	84	60	882	170	72	136	30	264			10	128	72	612	110	54	38		264			8	60	78	864	120	30	112		240			32	270	60
Учебные практики, акад.часов	36 [1 нед.]											108 [3 нед.]											108 [3 нед.]																					
Производственные практики, акад.часов	108 [3 нед.]											180 [5 нед.]											180 [5 нед.]											252 [7 нед.]										
Производственная практика (преддипломная), акад.часов																																												
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)	35.5										41.15	36.4										32	36										36	36										36
Контактная работа (акад.час/нед)	28.4											27.87											28											27.26										