Федеральное агентство по образованию

ГБПОУ РД "Индустриально-промышленный колледж"

План одобрен Педагогическим советом

Протокол № 1 от 28.08.2025

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ *Гаджиалиева Р.Х.*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

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
Выполнение работ по профессии "Повар"
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
Повар

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Учебный год 2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь			Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	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																		К	К																						Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II															У	У	У	К	К																		У	У	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
III																	У	К	К														У	У	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	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	17	22	39	14	18	32	16	14	30	101
У	Учебная практика				3	2	5	1	2	3	8
П	Производственная практика (по профилю специальности)					4	4		3	3	7
Э	Промежуточная аттестация		2	2							2
Д	Защита выпускной квалификационной работы								6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	32
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	156
Студентов											
Групп											

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское дело —ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	Форма контроля			Итого акад.часов				Объем ОП		Курс 1												Курс 2												Курс 3												Закрепленная кафедра		-
												Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экзаменационное	По плану	С преп.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Код	Наименование	Компетенции
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1230	246		1476		612	230		280		102		864	322		398		144																												
СОО.Среднее общее образование						1476	1476	1230	246		1476		612	230		280		102		864	322		398		144																												
+	СОО.01	**Базовые дисциплины**	**22**	**1122**	**22222**	1120	**1120**	**934**	**186**		1120		472	**170**		**218**		**84**		648	**246**		**300**		**102**																												
+	СОО.01.01	Русский язык	2	1		72	72	62	10		72		32	14		12		6		40	16		20		4																												
+	СОО.01.02	Литература			2	108	108	92	16		108		32	12		14		6		76	34		32		10																												
+	СОО.01.03	История			2	136	136	118	18		136		64	24		20		10		72	36		28		8																												
+	СОО.01.04	Обществознание			2	72	72	64	8		72		32	10		18		4		40	18		18		4																												
+	СОО.01.05	География			2	72	72	64	8		72									72	28		36		8																												
+	СОО.01.06	Иностранный язык	2	1		144	144	124	20		144		76	24		40		12		68	24		36		8																												
+	СОО.01.07	Математика			2	232	232	170	62		232		96	22		38		26		136	50		50		36																												
+	СОО.01.08	Информатика			2	144	144	120	24		144		76	24		40		12		68	26		30		12																												
+	СОО.01.09	Физическая культура		2		72	72	60	12		72		32	10		18		4		40			32		8																												
+	СОО.01.10	Основы безопасности и защита России		2		68	68	60	8		68		32	10		18		4		36	14		18		4																												
+	СОО.02	**Профильные дисциплины**	**2**		**222**	324	**324**	**268**	**56**		324		108	**40**		**54**		**14**		216	**76**		**98**		**42**																												
+	СОО.02.01	Физика			2	108	108	90	18		108		32	10		18		4		76	32		30		14																												
+	СОО.02.02	Химия	2			112	112	94	18		112		44	20		18		6		68	26		30		12																												
+	СОО.02.03	Биология			2	72	72	64	8		72		32	10		18		4		40	18		18		4																												
+	СОО.02.04	Индивидуальный проект(химия)			2	32	32	20	12		32									32			20		12																												
+	СОО.03	**Предлагаемые ОО**			**1**	32	**32**	**28**	**4**		32		32	**20**		**8**		**4**																																		
+	СОО.03.01	Россия - моя история			1	32	32	28	4		32		32	20		8		4																																		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	2466	486		2952																612	170		328		114		864	188		526		150		612	188		310		114		864	146		610		108				
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						398	398	332	66		398																130	38		68		24		124	10		88		26		116	22		80		14		28			26		2				
+	ОГСЭ.01	Основы философии			5	48	48	40	8		48																																48	22		18		8											
+	ОГСЭ.02	История России			3	48	48	40	8		48																48	24		16		8																							
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	98	98	88	10		98																16	6		10				32			26		6		32			10		2		18			16		2				
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			6	172	172	138	34		172																66	8		42		16		60			46		14		36			12		4		10			10						
+	ОГСЭ.05	Психология общения			4	32	32	26	6		32																									32	10		16		6															
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						182	182	132	50		182																48	18		20		10		86	30		30		26		48	14		20		14											
+	ЕН.01	Экологические основы природопользования			5	48	48	34	14		48																																48	14		20		14											
+	ЕН.02	Химия			4	134	134	98	36		134																48	18		20		10		86	30		30		26																	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						808	808	640	168		808																130	44		50		36		176	64		70		42		264	110		110		44		238	94		98		46				
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4	98	98	72	26		98																48	16		20		12		50	20		16		14																	
+	ОПЦ.02	Организация, хранение и контроль запасов и сырья			3	82	82	58	24		82																82	28		30		24																							
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания			5	36	36	30	6		36																																36	14		16		6											
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			5	32	32	28	4		32																																32	16		12		4											
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6	62	62	54	8		62																																36	16		16		4		26	14		8		4				
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5	32	32	28	4		32																																32	14		14		4											
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	58	58	46	12		58																									58	20		26		12															
+	ОПЦ.08	Охрана труда			5	32	32	28	4		32																																32	14		14		4											
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			4	68	68	52	16		68																									68	24		28		16															
+	ОПЦ.10	Кухни мира			5	32	32	28	4		32																																32	16		12		4											
+	ОПЦ.11	Товароведение продовольственных товаров			5	64	64	46	18		64																																64	20		26		18											
+	ОПЦ.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни			6	32	32	24	8		32																																						32	10		14		8				
+	ОПЦ.13	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания			6	36	36	28	8		36																																						36	12		16		8				
+	ОПЦ.14	Основы финансовой грамотности		6		36	36	30	6		36																																						36	14		16		6				
+	ОПЦ.15	Основы предпринимательской деятельности		6		36	36	30	6		36																																						36	14		16		6				
+	ОПЦ.16	Основы бережливого производства		6		36	36	30	6		36																																						36	14		16		6				
+	ОПЦ.17	Гражданские населения в противодействии распространению идеологии терроризма		6		36	36	28	8		36																																						36	16		12		8				
ПЦ.Профессиональный цикл						1348	1348	1146	202		1348																304	70		190		44		478	84		338		56		184	42		100		42		382	52		270		60				
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**4**		**3**	184	**184**	**160**	**24**		184																40	**16**		**16**		**8**		144	**22**		**106**		**16**																	
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	40	40	32	8		40																40	16		16		8																							
+	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				66	66	52	14		66																									66	22		30		14															
+	УП.01.01	Учебная практика				36	36	36			36																									36			36															
+	ПП.01.01	Производственная практика				36	36	36			36																									36			36															
+	ПМ.01.01(К)	Квалификационный экзамен	4			6	6	4	2		6																									6			4		2													
+	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**		**3**	172	**172**	**152**	**20**		172																100	**26**		**62**		**12**		72	**12**		**52**		**8**																	
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента			3	40	40	32	8		40																40	16		16		8																							
+	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента				54	54	44	10		54																24	10		10		4		30	12		12		6																	
+	УП.02.01	Учебная практика				36	36	36			36																36			36																							
+	ПП.02.01	Производственная практика				36	36	36			36																									36			36															
+	ПМ.02.01(К)	Квалификационный экзамен	4			6	6	4	2		6																									6			4		2													
+	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 и форм обслуживания**	**6**		**5**	196	**196**	**154**	**42**		196																																60	**16**		**26**		**18**		136	**10**		**102**		**24**				
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5	60	60	42	18		60																																60	16		26		18											
+	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				38	38	26	12		38																																						38	10		16		12				
+	МДК.03.03	Индивидуальный проект 03.02				20	20	10	10		20																																						20			10		10				
+	УП.03.01	Учебная практика				36	36	36			36																																						36			36						
+	ПП.03.01	Производственная практика				36	36	36			36																																						36			36						
+	ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен	4			6	6	4	2		6																																						6			4		2				

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское дело —ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	Форма контроля			Итого ак.час часов				Объем ОП		Курс 1														Курс 2												Курс 3												Закрепленная кафедра	Компетенции
												Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАтт	Обяз часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Код	Наименование	
+	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 и форм обслуживания**	**6**		**5**	196	**196**	**166**	**30**		196																													124	**26**		**74**		**24**		72	**10**		**56**		**6**				
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5	60	60	42	18		60																													60	18		24		18										
+	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				58	58	48	10		58																													28	8		14		6		30	10		16		4				
+	УП.04.01	Учебная практика				36	36	36			36																													36			36				36			36						
+	ПП.04.01	Производственная практика				36	36	36			36																																				36			36						
+	ПМ.04.01(К)	Квалификационный экзамен	Э			6	6	4	2		6																																				6			4		2				
+	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 и форм обслуживания**	**6**			174	**174**	**144**	**30**		174																																				174	**32**		**112**		**30**				
+	МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				42	42	32	10		42																																				42	16		16		10				
+	МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				54	54	36	18		54																																				54	16		20		18				
+	УП.05.01	Учебная практика				36	36	36			36																																				36			36						
+	ПП.05.01	Производственная практика				36	36	36			36																																				36			36						
+	ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен	Э			6	6	4	2		6																																				6			4		2				
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**4**	**3**		152	**152**	**138**	**14**		152																80	**14**		**56**		**10**		72	**14**		**54**		**4**																
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				74	74	62	12		74																44	14		20		10		30	14		14		2																
+	УП.06.01	Учебная практика		3		36	36	36			36																36			36																												
+	ПП.06.01	Производственная практика				36	36	36			36																													36			36																
+	ПМ.06.01(К)	Квалификационный экзамен	Э			6	6	4	2		6																													6			4		2																
+	ПМ.07	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**	**4**	**3**	**3**	274	**274**	**232**	**42**		274																84	**14**		**56**		**14**		190	**30**		**126**		**28**																
+	МДК.07.01	Освоение профессии Повар			3	92	92	74	18		92																48	14		20		14		44	20		20		4																
+	МДК.07.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности				48	48	36	12		48																													48	16		20		12																
+	МДК.07.03	Индивидуальный проект				20	20	10	10		20																													20			10		10																
+	УП.07.01	Учебная практика		3		72	72	72			72																36			36				36			36																				
+	ПП.07.01	Производственная практика				36	36	36			36																													36			36																
+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	Э			6	6	4	2		6																													6			4		2																
ГИА.Государственная итоговая аттестация						216	216	216			216																																				216			216						
+	Г1(Д)	ГИА				216	216	216			216																																				216			216						

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов			
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика										
Учебная практика	2	1			1					
Учебная практика	2	1			1					
Учебная практика	2	1			1					
Учебная практика	2	2			1					
Учебная практика	2	2			1					
Учебная практика	3	1			1					
Учебная практика	3	2			1					
Учебная практика	3	2			1					
Вид практики: Производственная практика										
Производственная практика	2	2			1					
Производственная практика	2	2			1					
Производственная практика	2	2			1					
Производственная практика	2	2			1					
Производственная практика	3	2			1					
Производственная практика	3	2			1					
Производственная практика	3	2			1					
Итого по факту										
Итого по плану					15					

КУРС 1 Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское дело —ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 1									Семестр 2									Итого за курс									Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**							17		**864**							24		**1476**							41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**									**864**									**1476**									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**									**39.28**									**37.64**									
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																														
		Аудиторная нагрузка		**30**									**32.73**									**31.37**									
		Во взаимодействии с преподавателем		**30**									**32.73**									**31.37**									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**510**	**230**		**280**		**102**		ТО: 17 Э:		**864**	**720**	**322**		**398**		**144**		ТО: 22 Э: 2		**1476**	**1230**	**552**		**678**		**246**		ТО: 39 Э: 2		
1	СОО.01	Базовые дисциплины	За(2)	**472**	388	170		218		84			Эк(2) За(2) ЗаО(6)	**648**	546	246		300		102			Эк(2) За(4) ЗаО(6)	**1120**	934	416		518		186				12
2	СОО.01.01	Русский язык	За	**32**	26	14		12		6			Эк	**40**	36	16		20		4			Эк За	**72**	62	30		32		10				12
3	СОО.01.02	Литература		**32**	26	12		14		6			ЗаО	**76**	66	34		32		10			ЗаО	**108**	92	46		46		16				12
4	СОО.01.03	История		**64**	54	34		20		10			ЗаО	**72**	64	36		28		8			ЗаО	**136**	118	70		48		18				12
5	СОО.01.04	Обществознание		**32**	28	10		18		4			ЗаО	**40**	36	18		18		4			ЗаО	**72**	64	28		36		8				12
6	СОО.01.05	География											ЗаО	**72**	64	28		36		8			ЗаО	**72**	64	28		36		8				2
7	СОО.01.06	Иностранный язык	За	**76**	64	24		40		12			Эк	**68**	60	24		36		8			Эк За	**144**	124	48		76		20				12
8	СОО.01.07	Математика		**96**	70	32		38		26			ЗаО	**136**	100	50		50		36			ЗаО	**232**	170	82		88		62				12
9	СОО.01.08	Информатика		**76**	64	24		40		12			ЗаО	**68**	56	26		30		12			ЗаО	**144**	120	50		70		24				12
10	СОО.01.09	Физическая культура		**32**	28	10		18		4			За	**40**	32			32		8			За	**72**	60	10		50		12				12
11	СОО.01.10	Основы безопасности и защита России		**32**	28	10		18		4			За	**36**	32	14		18		4			За	**68**	60	24		36		8				12
12	СОО.02	Профильные дисциплины		**108**	94	40		54		14			Эк ЗаО(3)	**216**	174	76		98		42			Эк ЗаО(3)	**324**	268	116		152		56				12
13	СОО.02.01	Физика		**32**	28	10		18		4			ЗаО	**76**	62	32		30		14			ЗаО	**108**	90	42		48		18				12
14	СОО.02.02	Химия		**44**	38	20		18		6			Эк	**68**	56	26		30		12			Эк	**112**	94	46		48		18				12
15	СОО.02.03	Биология		**32**	28	10		18		4			ЗаО	**40**	36	18		18		4			ЗаО	**72**	64	28		36		8				12
16	СОО.02.04	Индивидуальный проект(химия)											ЗаО	**32**	20			20		12			ЗаО	**32**	20			20		12				2
17	СОО.03	Предлагаемые ОО	ЗаО	**32**	28	20		8		4													ЗаО	**32**	28	20		8		4				1
18	СОО.03.01	Россия - моя история	ЗаО	**32**	28	20		8		4													ЗаО	**32**	28	20		8		4				1
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			За(2) ЗаО									Эк(3) За(2) ЗаО(9)										Эк(3) За(4) ЗаО(10)										
ПРАКТИКИ		(План)																														
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																														
КАНИКУЛЫ											2									9									11		

КУРС 2 Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское дело —ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 3									Семестр 4									Итого за курс									Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель		
				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль		Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль		Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**							17		**864**							24		**1476**							41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**									**864**									**1476**									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**									**36**									**36**									
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																													
		Аудиторная нагрузка		**27.86**									**27.67**									**27.77**									
		Во взаимодействии с преподавателем		**27.86**									**27.67**									**27.77**									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**504**	**390**	**170**		**220**		**114**	ТО: 14 Э:		**648**	**498**	**188**		**310**		**150**	ТО: 18 Э:		**1152**	**888**	**358**		**530**		**264**	ТО: 32 Э:		
1	ОГСЭ.02	История России	ЗаО	**48**	40	24		16		8											ЗаО	**48**	40	24		16		8			3
2	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**16**	16	6		10					**32**	26			26		6			**48**	42	6		36		6			3456
3	ОГСЭ.04	Физическая культура		**66**	50	8		42		16			**60**	46			46		14			**126**	96	8		88		30			3456
4	ОГСЭ.05	Психология общения										ЗаО	**32**	26	10		16		6		ЗаО	**32**	26	10		16		6			4
5	ЕН.02	Химия		**48**	38	18		20		10		ЗаО	**86**	60	30		30		26		ЗаО	**134**	98	48		50		36			34
6	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		**48**	36	16		20		12		ЗаО	**50**	36	20		16		14		ЗаО	**98**	72	36		36		26			34
7	ОПЦ.02	Организация, хранение и контроль запасов и сырья	ЗаО	**82**	58	28		30		24											ЗаО	**82**	58	28		30		24			3
8	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности										ЗаО	**58**	46	20		26		12		ЗаО	**58**	46	20		26		12			4
9	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности										ЗаО	**68**	52	24		28		16		ЗаО	**68**	52	24		28		16			4
10	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЗаО	**40**	32	16		16		8		Эк	**144**	128	22		106		16		Эк ЗаО	**184**	160	38		122		24			34
11	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	**40**	32	16		16		8											ЗаО	**40**	32	16		16		8			3
12	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов											**66**	52	22		30		14			**66**	52	22		30		14			4
13	ПМ.01.01(К)	Квалификационный экзамен										Эк	**6**	4			4		2		Эк	**6**	4			4		2			4
14	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	ЗаО	**100**	88	26		62		12		Эк	**72**	64	12		52		8		Эк ЗаО	**172**	152	38		114		20			34
15	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента	ЗаО	**40**	32	16		16		8											ЗаО	**40**	32	16		16		8			3
16	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		**24**	20	10		10		4			**30**	24	12		12		6			**54**	44	22		22		10			34
17	ПМ.02.01(К)	Квалификационный экзамен										Эк	**6**	4			4		2		Эк	**6**	4			4		2			4
18	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	За	**80**	70	14		56		10		Эк	**72**	68	14		54		4		Эк За	**152**	138	28		110		14			34
19	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**44**	34	14		20		10			**30**	28	14		14		2			**74**	62	28		34		12			34
20	ПМ.06.01(К)	Квалификационный экзамен										Эк	**6**	4			4		2		Эк	**6**	4			4		2			4
21	ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	За ЗаО	**84**	70	14		56		14		Эк	**190**	162	36		126		28		Эк За ЗаО	**274**	232	50		182		42			34
22	МДК.07.01	Освоение профессии Повар	ЗаО	**48**	34	14		20		14			**44**	40	20		20		4		ЗаО	**92**	74	34		40		18			34
23	МДК.07.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности											**48**	36	16		20		12			**48**	36	16		20		12			4
24	МДК.07.03	Индивидуальный проект											**20**	10			10		10			**20**	10			10		10			4
25	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен										Эк	**6**	4			4		2		Эк	**6**	4			4		2			4
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			ЗаО(5)									Эк(4) ЗаО(5)									Эк(4) ЗаО(10)										
ПРАКТИКИ		(План)		108	108			108			3		216	216			216			6		324	324			324			9		
	УП.01.01	Учебная практика											36	36			36			1		36	36			36			1		4
	УП.02.01	Учебная практика		36	36			36			1											36	36			36			1		3
	УП.06.01	Учебная практика	За	36	36			36			1										За	36	36			36			1		3
	УП.07.01	Учебная практика	За	36	36			36			1		36	36			36			1	За	72	72			72			2		34
	ПП.01.01	Производственная практика											36	36			36			1		36	36			36			1		4
	ПП.02.01	Производственная практика											36	36			36			1		36	36			36			1		4
	ПП.06.01	Производственная практика											36	36			36			1		36	36			36			1		4
	ПП.07.01	Производственная практика											36	36			36			1		36	36			36			1		4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ		(План)																													
КАНИКУЛЫ											2									9									11		

КУРС 3 Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское дело —ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 5									Семестр 6									Итого за курс									Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель		
				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль		Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль		Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**							17		**864**							25		**1476**							42			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**									**864**									**1476**										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**									**33.43**									**34.72**										
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																															
		Аудиторная нагрузка		**28.88**									**25.72**									**27.3**										
		Во взаимодействии с преподавателем		**28.88**									**25.72**									**27.3**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**576**	**462**	**188**		**274**		**114**	ТО: 16 Э:		**468**	**360**	**146**		**214**		**108**	ТО: 14 Э:		**1044**	**822**	**334**		**488**		**222**	ТО: 30 Э:			
1	ОГСЭ.01	Основы философии	За	**48**	40	22		18		8											За	**48**	40	22		18		8			5
2	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**32**	30			30		2		ЗаО	**18**	16			16		2		ЗаО	**50**	46			46		4			3456
3	ОГСЭ.04	Физическая культура		**36**	32			32		4		ЗаО	**10**	10			10				ЗаО	**46**	42			42		4			3456
4	ЕН.01	Экологические основы природопользования	ЗаО	**48**	34	14		20		14											ЗаО	**48**	34	14		20		14			5
5	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания	ЗаО	**36**	30	14		16		6											ЗаО	**36**	30	14		16		6			5
6	ОПЦ.04	Организация обслуживания	За	**32**	28	16		12		4											За	**32**	28	16		12		4			5
7	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		**36**	32	16		16		4		ЗаО	**26**	22	14		8		4		ЗаО	**62**	54	30		24		8			56
8	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	За	**32**	28	14		14		4											За	**32**	28	14		14		4			5
9	ОПЦ.08	Охрана труда	За	**32**	28	14		14		4											За	**32**	28	14		14		4			5
10	ОПЦ.10	Кухни мира	За	**32**	28	16		12		4											За	**32**	28	16		12		4			5
11	ОПЦ.11	Товароведение продовольственных товаров	ЗаО	**64**	46	20		26		18											ЗаО	**64**	46	20		26		18			5
12	ОПЦ.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни										ЗаО	**32**	24	10		14		8		ЗаО	**32**	24	10		14		8			6
13	ОПЦ.13	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания										ЗаО	**36**	28	12		16		8		ЗаО	**36**	28	12		16		8			6
14	ОПЦ.14	Основы финансовой грамотности										За	**36**	30	14		16		6		За	**36**	30	14		16		6			6
15	ОПЦ.15	Основы предпринимательской деятельности										За	**36**	30	14		16		6		За	**36**	30	14		16		6			6
16	ОПЦ.16	Основы бережливого производства										За	**36**	30	14		16		6		За	**36**	30	14		16		6			6
17	ОПЦ.17	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма										За	**36**	28	16		12		8		За	**36**	28	16		12		8			6
18	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 и форм обслуживания	ЗаО	**60**	42	16		26		18		Эк	**136**	112	10		102		24		Эк ЗаО	**196**	154	26		128		42			56
19	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЗаО	**60**	42	16		26		18											ЗаО	**60**	42	16		26		18			5
20	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											**38**	26	10		16		12			**38**	26	10		16		12			6
21	МДК.03.03	Индивидуальный проект 03.02											**20**	10			10		10			**20**	10			10		10			6
22	ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен										Эк	**6**	4			4		2		Эк	**6**	4			4		2			6
23	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 и форм обслуживания	ЗаО	**124**	100	26		74		24		Эк	**72**	66	10		56		6		Эк ЗаО	**196**	166	36		130		30			56
24	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЗаО	**60**	42	18		24		18											ЗаО	**60**	42	18		24		18			5

КУРС 3 Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское дело —ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 5									Семестр 6									Итого за курс									Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль			
25	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**28**	22	8		14		6				**30**	26	10		16		4				**58**	48	18		30		10				56
26	ПМ.04.01(К)	Квалификационный экзамен											Эк	**6**	4			4		2			Эк	**6**	4			4		2				6
27	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 и форм обслуживания											Эк	**174**	144	32		112		30			Эк	**174**	144	32		112		30				6
28	МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												**42**	32	16		16		10				**42**	32	16		16		10				6
29	МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента												**54**	36	16		20		18				**54**	36	16		20		18				6
30	ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен											Эк	**6**	4			4		2			Эк	**6**	4			4		2				6
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			За(5) ЗаО(5)									Эк(3) За(4) ЗаО(5)										Эк(3) За(9) ЗаО(10)										
ПРАКТИКИ		(План)		36	36			36				1		180	180			180				5		216	216			216				6		
	УП.03.01	Учебная практика												36	36			36				1		36	36			36				1		6
	УП.04.01	Учебная практика		36	36			36				1												36	36			36				1		5
	УП.05.01	Учебная практика												36	36			36				1		36	36			36				1		6
	ПП.03.01	Производственная практика												36	36			36				1		36	36			36				1		6
	ПП.04.01	Производственная практика												36	36			36				1		36	36			36				1		6
	ПП.05.01	Производственная практика												36	36			36				1		36	36			36				1		6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)												216	216			216				6		216	216			216				6		
	01(Д)	ГИА												216	216			216				6		216	216			216				6		6
КАНИКУЛЫ											2										8										10		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское дело —ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
		Не менее	Факт									
Итого по ОП			4428	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476	1476	612	864						
Начальное общее образование												
Основное общее образование												
Среднее общее образование			1476	1476	612	864						
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			2952				1476	612	864	1476	612	864
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			398				254	130	124	144	116	28
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			182				134	48	86	48	48	
Общепрофессиональный цикл			808				306	130	176	502	264	238
Профессиональный цикл			1348				782	304	478	566	184	382
Государственная итоговая аттестация			216							216		216
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36.36	-	36	39.28	-	36	36	-	36	33.43
	Период атт.			-			-			-		
	Период гос.эк.			-			-			-		
Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		29.11	-	30	32.73	-	27.86	27.67	-	28.88	25.72
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)			3		3	4		4	3		3
	ЗАЧЕТ (За)			4	2	2	2	2		9	5	4
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			10	1	9	10	5	5	10	5	5
Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			81.21%									
Доля практик в профессиональном цикле (%)			40.05%									

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141715966770764926566689926179496600774401837654

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 06.10.2026 по 06.10.2027