

План одобрен методическим советом ГБПОУ ВИТ
Протокол № 7 от 02.04.2025

УТВЕРЖДАНО

Директор ГБПОУ ВИТ
Л.Н. Чеканов

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального
образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело
Профиль СОО: естественно-научный

Кафедра: ПЦК общественного питания и естественно-научных дисциплин

Факультет: Кафедра машиностроения, сварки, общественного питания

Кафедра:

Факультет:

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

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Код		Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Ремонт, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.		Приказ Минтруда		Зарегистрировано в Минюсте	
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ПРОГОВОРИТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	№ 597н от 07.09.2015 г.		№ 38940		21.09.2015 г.	
33.010	КОНДИТЕР					№ 113н от 09.03.2022 г.	
33.011	ПОВАР					№ 68148	
33.014	ПЕКАРЬ					№ 914н от 01.12.2015 г.	
Основной		Виды деятельности		Приказ Минтруда		Зарегистрировано в Минюсте	
+ +	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сплошного 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	№ 597н от 07.09.2015 г.		
+ +	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
+ +	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Основной	Освоение процессов рабочих, должностей служащих:		
+ +	Повар		

Год начала подготовки (по учебному плану)	2025	Год окончания подготовки	2026
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 - 3	30 - 5	29 - 5	27 - 2
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	24 - 31
I												
II												
III												
IV												

Сводные данные

	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4				Итого
	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16	23	39	16	14	30	16	13	29	10	7	17	115				
Учебная практика																	
П Производственная практика (по профилю специальности)							4	4		4	4	4	12				
ПД (преддипломная)							5	5		7	7	2	6	8	20		
Э Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2							4	4	4	4	
ДП Квалификационной работы																	
Д Защита выпускной квалификационной работы																	
К Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2			2	2	2	2	
Итого	19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199	
Студентов		25			25			25						25			
Групп		1		1			1			1			1				

План Свод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПКД-115 ФГОС 2^16.рх', код специальности 43.02.15, год начала подго

-	-	-	-	-	-	Формы проак. и т.	Итого акад.часов						Объем оп	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4																			
							Экза мен	Зачет с оц.	КР	Др	Трудоемкость	По контракту	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПЛТ	Пр. подгот	Образ. Бар. часть	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр														
ОП.Общее образование																																				
СО.Среднее общее образование																																				
<input type="checkbox"/>	+	БД	Базовые дисциплины		2	11111 22222	11111 22222	1048	1048	1010	1010	1476	1404	1404	72	858	100%	0%	596	848	32															
<input type="checkbox"/>	+	БД.01	Русский язык		2	1		72	72	62	62	10	46	72	72	858	1476	596	848	32																
<input type="checkbox"/>	+	БД.02	Литература		2	12		108	108	104	104	4	44	108	108	108	108	108	32	76																
<input type="checkbox"/>	+	БД.03	Иностранный язык		2	12	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	50	58																
<input type="checkbox"/>	+	БД.04	Математика		2	12	3	232	232	228	228	4	102	232	84	116	116	32																		
<input type="checkbox"/>	+	БД.05	История		2	12	136	136	132	132	4	50	136	48	48	48	48	48	48																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.06	Обществознание		2	12	72	72	68	68	4	38	72	32	32	40	40	40	40																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.07	География		2	12	72	72	68	68	4	32	72	32	32	40	40	40	40																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.08	Физика		2	12	108	108	104	104	4	66	108	48	48	48	48	48	60																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.09	Физическая культура		2	12	72	72	72	72	4	58	72	32	32	40	40	40	40																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2	68	68	64	64	64	64	4	48	68	30	30	38	38	38																	
<input type="checkbox"/>	Профильные дисциплины		1122		122	428	428	394	394	34	266	428	176	176	176	176	176	252																		
<input type="checkbox"/>	Информатика				12	108	108	106	106	106	106	2	64	108	50	50	58																			
<input type="checkbox"/>	ПД.01				12	144	144	128	128	16	96	144	58	58	86	86	86																			
<input type="checkbox"/>	ПД.02				12	144	144	128	128	16	74	144	68	68	76	76	76																			
<input type="checkbox"/>	ПД.03				2	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32																			
<input type="checkbox"/>	ПД.04				2	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32																			
<input type="checkbox"/>	ПОО		Предлагаемые ОО																																	
ПЛ.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																				
ОГЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																																				
<input type="checkbox"/>	+	ОГЭ.01	Основы философии		4	36	36	36	36	36	36	6	36	36	36	36	36	36																		
<input type="checkbox"/>	+	ОГЭ.02	История		3	46	46	44	44	44	44	2	10	36	10	10	10	46																		
<input type="checkbox"/>	+	ОГЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3	3456/78	164	164	122	120	42	164	164	32	32	32	32	32																		
<input type="checkbox"/>	+	ОГЭ.04	Физическая культура		3	3456/78	164	164	112	112	52	164	164	32	32	32	32	32																		
<input type="checkbox"/>	+	ОГЭ.05	Психология общения		4	32	32	32	32	32	32	28	28	32	32	32	32	32																		
<input type="checkbox"/>	+	ОГЭ.06	Адаптивная физическая культура																																	
<input type="checkbox"/>	+	ОГЭ.07	Адаптивный компьютеризированный практикум																																	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																																				
<input type="checkbox"/>	+	ЕН.01	Химия		4	3		164	164	154	146	6	4	96	144	20	82	82																		
<input type="checkbox"/>	+	ЕН.02	Экологические основы природопользования		5		38	38	38	36	36	16	36	2	82	82	82	82																		
ОП.Общепрофессиональный цикл																																				
<input type="checkbox"/>	+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3		76	76	64	64	2	8	44	64	12	76	76																			
<input type="checkbox"/>	+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		34		108	108	100	96	4	4	46	96	12	54	54																			
<input type="checkbox"/>	+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3		76	76	64	64	2	8	40	64	12	76	76																			
<input type="checkbox"/>	+	ОП.04	Организация обслуживания		5		76	76	64	64	146	146	6	44	12	76	76																			
<input type="checkbox"/>	+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5		110	110	100	98	2	8	54	96	14	110	110																			
<input type="checkbox"/>	+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7		32	32	30	30	2	10	32	32	10	32	32																			
<input type="checkbox"/>	+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5	106	106	102	100	2	2	28	96	10	106	106																				

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПКД-115 ФГОС 'Э.рж' код специальности 43.02.15, год начала подго

-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	Счита ть в плане	Индекс	Накиевование	Экза мен	Зачет с оцн.	КР	Др	Трудо- емкость	По тому машу	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТ	Пр. подгот.	Образ.	Бар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	
□	+	ОП.08	Охрана труда	3					46	46	38	36	8	20	32	14			46			
□	+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	5					82	82	78	76	2	2	24	68	14			82		
□	+	ОП.10	Товароведение пищевых продуктов		3	72	72	70	66	2		40				72						
□	+	ОП.11	Основы бизнеса и предпринимательства		7	32	32	30	30	2	22					32						
□	+	ОП.12	Основы труда/устройства		6	32	32	32	32		20					32						
□	+	ОП.13	Введение в специальность		12	32	32	32	32		20					32	16	16				
ПЦ.Профессиональный цикл																						
Формы проек., атт.																						
Итого акад.часов																						
Объем ОП																						
Курс 1																						
Семестр Семестр Семестр Семестр Семестр Семестр																						
Курс 2																						
Курс 3																						
Курс 4																						
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий сложного ассортимента																						
□	+	ПМ.01			4	44	44	300	300	284	280	4	12	232	212	88			300			
□	+	МДК.01.01	Подготовка к реализации кулинарных изделий сложного ассортимента		4				50	50	46	44	2	2	16	32	18			50		
□	+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных изделий сложного ассортимента		4				98	98	94	92	2	2	64	36	62			98		
□	+	УП.01.01	Учебная практика		4	72	72	72	72						22	22				72		
□	+	ПП.01.01	Производственная практика		4	72	72	72	72						22	22			72			
□	+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю		8	8									8	8			8			
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																						
□	+	МДК.02.01	Подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5				48	48	38	36	2	8	30	34	14			48		
□	+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	6	204	204	192	188	4	8	150	86	118				82	122		
□	+	УП.02.01	Учебная практика		6				72	72	72	72			22	22			72			
□	+	ПП.02.01	Производственная практика		6				144	144	144	144			144	144			144			
□	+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю		8	8									8	8			8			
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																						
□	+	ПМ.03	Подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		8	88	7778	356	326	318	2	28	278	212	144				116	240		
□	+	МДК.03.01	Процессы приготовления, креативные идеи для кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		8	7									44	32	30			54	84	
□	+	МДК.03.02	Учебная практика		7	36	36	36	36						26	26			36			
□	+	ПП.03.01	Производственная практика		8	108	108	108	108						108	108			108			
□	+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю		8	12	12	12	12						12	12			12			

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПКД-115 ФГОС 2016.рх' код специальности 43.02.15, год начала подг

-	-	-	-																			
-	-	Счита ть в плане	-	Индекс	Наименование	Формы пр.	I.	Экза мен	Зачет с оцен.	КР	ДР	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр	Семестр
-	-	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		77	7	6	67	378	378	338	328	4	36	306	176	202	26	32	32	26	200	178
□	+	ПМ.04	+ МДК.04.01	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	58	58	48	44	2	8	32	32	32	32	26			58	
□	+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7	6	128	128	110	104	2	16	82	24	104							70	58
□	+	УП.04.01	Уебная практика			7	108	108	108	108			108	36	72						72	36
□	+	ПП.04.01	Производственная практика	7		72	72	72	72			22		22							72	72
□	+	ПМ.04.ЭК	Эзакмен по модулю			12	12					12	12	12	12	12	12				12	12
□	+	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	8	8	788	7	444	444	414	402	10	20	350	264	180					210	234
□	+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		8			84	84	78	74	4	2	52	32	52					40	44
□	+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		78			168	168	156	148	6	6	106	52	116					98	70
□	+	УП.05.01	Уебная практика			7	72	72	72			72		72							72	
□	+	ПП.05.01	Производственная практика	8		108	108	108	108			108		108		108					108	
□	+	ПМ.05.ЭК	Эзакмен по модулю	8		12	12					12	12		12	12					12	12
□	+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6	6	6	6	258	258	240	236	6	12	188	204	54					258	
□	+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала		6			142	142	132	128	6	4	72	96	46					142	
□	+	ПМ.06.ЭК	Производственная практика			108	108	108	108			108		108		108					108	
□	+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		6			8	8			8		8		8					8	
□	+	УП.07.01	Уебная практика				4	72	72	72					72	72					72	
□	+	ПП.07.01	Производственная практика				4	108	108	108			108		108		108				108	
□	+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4		12	12					12	12		12	12					12	
□	+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДПЛОЖНАЯ)	8				144	144	144	144				144	144					144	
П.4. Государственная итоговая аттестация																						216
□	+	ГИ.01	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы					144	144	144	144				144	144					144	
□	+	ГИ.02	Демонстрационный экзамен					72	72	72	72				72	72					72	