

План одобрен методическим советом ГБПОУ ВИТ
Протокол № 7 от 02.04.2025



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело.
Профиль СОО: естественно-научный

Кафедра: ЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин
Факультет: Кафедра машиностроения, сварки, общественного питания

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу	2025
Форма обучения: Очная	2025-2026
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.	№ 1565 от 09.12.2016
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование	

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда	Зарегистрировано в Минюст
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТИНИЧНОГО ПИТАНИЯ И ПР.)	№ 5974 от 07.09.2015 г.	21.09.2015 г. № 38940
33.010	КОНДИТЕР	№ 113н от 09.03.2022 г.	11.04.2022 г. № 68148
33.011	ПОВАР	№ 914н от 01.12.2015 г.	25.12.2015 г. № 40270
33.014	ЛЕКАРЬ		

Основной	Виды деятельности
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блин, 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
Основной	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
+	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
	Повар

Календарный учебный график

[illegible]

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	
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16	23	39	16	14	30	16	13	29	10	7	17	115
У Учебная практика					4	4		4	4	4		4	12
П Производственная практика (по профилю специальности)					5	5		7	7	2	6	8	20
Пд Производственная практика (преддипломная)													
Э Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Дп Подготовка выпускной квалификационной работы											4	4	4
Д Защита выпускной квалификационной работы													
К Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого	19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199
Студентов	25			25			25			25			
Групп	1			1			1			1			

	Смита в плане	Индекс	Наименование	Формы прок. ит.				Итого акад. часов										Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
				Экзам	Зачет	Зачет оч.	КР	ДР	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Итого	Семест	Итого	Семест	Итого	Семест	Итого		
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																											
СО.Среднее общее образование																											
□ + БД			Базовые дисциплины	2	111111 22222			111111 3	1048	1048	1010	1010		38	592	1048		420	596	32							
□ + БД.01			Русский язык	2		1			72	72	62	62		10	46	72		32	40								
□ + БД.02			Литература			12			108	108	104	104		4	44	108		32	76								
□ + БД.03			Иностранный язык					12	108	108	108	108			108	108		50	58								
□ + БД.04			Математика			12			232	232	228	228		4	102	232		84	116	32							
□ + БД.05			История					12	136	136	132	132		4	50	136		48	88								
□ + БД.06			Обществознание					12	72	72	68	68		4	38	72		32	40								
□ + БД.07			География					12	72	72	68	68		4	32	72		32	40								
□ + БД.08			Физика			12			108	108	104	104		4	66	108		48	60								
□ + БД.09			Физическая культура					12	72	72	72	72		4	58	72		32	40								
□ + БД.10			Основы безопасности и защиты Родины			12			68	68	64	64		4	48	68		30	38								
□ + ПД			Профильные дисциплины	1122					428	428	394	394		34	266	428		176	252								
□ + ПД.01			Информатика					12	108	108	106	106		2	64	108		50	58								
□ + ПД.02			Химия	12					144	144	128	128		16	96	144		58	86								
□ + ПД.03			Биология	12					144	144	128	128		16	74	144		68	76								
□ + ПД.04			Индивидуальный проект					2	32	32	32	32		32	32	32		32									
□ + ПОО			Предлагаемые ОО																								
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																											
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																											
□ + ОГСЭ.01			Основы философии					4	36	36	36	36			6	36											
□ + ОГСЭ.02			История					3	46	46	44	44		2	10	36	10		46								
□ + ОГСЭ.03			Иностранный язык в профессиональной деятельности					345678	164	164	122	120	42		164	164		32	28	36	32	22	14				
□ + ОГСЭ.04			Физическая культура					345678	164	164	112	112	52		164	164		32	28	34	32	22	16				
□ + ОГСЭ.05			Психология общения					4	32	32	32	32			28	32											
□ + ОГСЭ.06			Адаптивная физическая культура																								
□ + ОГСЭ.07			Адаптивный коммуникативный практикум																								
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																											
□ + ЕН.01			Химия	4		3			164	164	154	146	6	4	96	144	20		82	82							
□ + ЕН.02			Экологические основы природопользования			5			38	38	38	36			16	36	2				38						
ОП.Общепрофессиональный цикл																											
□ + ОП.01			Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3					76	76	66	64	2	8	44	64	12		76								
□ + ОП.02			Организация хранения и контроль запасов и сырья			34			108	108	100	96	4	4	46	96	12		54								
□ + ОП.03			Техническое оснащение организаций питания	3					76	76	66	64	2	8	40	64	12		76								
□ + ОП.04			Организация обслуживания	5					76	76	66	64	2	8	46	64	12				76						
□ + ОП.05			Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5					110	110	100	98	2	8	54	96	14				110						
□ + ОП.06			Правовые основы профессиональной деятельности					7	32	32	30	30		2	10	32						32					
□ + ОП.07			Информационные технологии в профессиональной деятельности					5	106	106	102	100	2	2	78	96	10				106						

План-Свод Учебный план ППС-3 СПО '43.02.15 ПКД-115 ФГОС 2016.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

Формы пр.	г.	Итого акад. часов										Объем ул.		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4																						
		Экзам.	Зачет	Зачет оц.	КР	Др.	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот.	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест																					
																Итого	Итого	Итого	Итого	Итого																						
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							200	178																				
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				6	58	58	48	44	2	8	32	32	26								58																					
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	7		6			128	128	110	104	2	16	82	24	104							70	58																				
Учебная практика				7	108	108	108				108	36	72								72	36																				
Производственная практика		7				72	72	72	72			72	72									72																				
Экзамен по модулю	7					12	12				12	12	12									12																				
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																			
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			8			84	84	78	74	4	2	52	32	52								40	44																			
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			78			168	168	156	148	6	6	106	52	116								98	70																			
Учебная практика				7	72	72	72	72	72			72	72									72																				
Производственная практика		8				108	108	108	108			108	108										108																			
Экзамен по модулю	8					12	12				12	12	12										12																			
Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала	6	6	6	6		258	258	240	236	6	12	188	204	54							258																					
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			6			142	142	132	128	6	4	72	96	46								142																				
Производственная практика		6				108	108	108	108			108	108									108																				
Экзамен по модулю	6					8	8				8	8	8								8																					
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	4			3444		368	368	340	328	2	26	318	180	188					64	304																						
Выполнение работ по профессии 16675 Повар				34	176	176	160	148	2	14	126		176						64	112																						
Учебная практика				4	72	72	72	72	72			72	72							72																						
Производственная практика				4	108	108	108	108	108			108	108							108																						
Квалификационный экзамен	4					12	12				12	12	12						12																							
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		8				144	144	144	144			144	144									144																				
Итого Государственная итоговая аттестация																						216	216	216	216			216	216			216	216								216	
	ПМ.01					144	144	144	144			144	144										144																			
	ПМ.02					72	72	72	72			72	72										72																			