

Согласовано
Генеральный директор
АО «АШСУ-НЧ»
_____ С.Х. Салимгараева

Утверждаю
Директор ЧПОУ
«Торгово-технологический колледж»
_____ Т.Т. Авдеева
« ____ » _____ 20 __ г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
Частного профессионального образовательного учреждения
«Торгово-технологический колледж»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3года и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования-
социально-экономический

Начало подготовки 2024г. гр.ПКД-9-6

2.Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39				2		11	52
II курс	29	4	6		2		11	52
III курс	31	3	6		2		10	52
IV курс	18	6	6	4	1	6	2	43
Всего	117	13	18	4	7	6	34	199

2. Учебный план 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, начало подготовки 2023-2027гг. ПКД-9-5

индекс	Наименование циклов, учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Курсовая работа	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Обязательная			консультации	Промежуточная аттестация	Практическая подготовка	I курс		II курс		III курс		IV курс		
								Всего учебных занятий	в т. ч.					1 сем. нед.	2 сем. нед.	3 сем. нед.	4 сем. нед. /13	5 сем. нед.	6 сем. нед. /15	7 сем. нед. /11	8 сем. нед. /7	
									лекций	лаб. и практ. занятий												Курсовые работы
	Недельная нагрузка													36	36	36	36	36	36	36	36	
О.00	Общеобразовательная подготовка	3	10	0	0	1476	0	1476	606	798	0	48	24	10	612	792	0	0	0	0	0	0
УПО.00	Общеобразовательные учебные предметы общие, в том числе профильные	4	9	0	0	1404	0	1404	596	736	0	48	24	0	612	720	0	0	0	0	0	0
УПО.01	Русский язык	2				72		72	18	36		12	6		34	20						
УПО.02	Литература		2			108		108	54	54					39	69						
УПО.03	История		2			136		136	90	46					51	85						
УПО.04	Обществознание		2			72		72	38	34					34	38						
УПО.05	География		2			72		72	44	28					34	38						
УПО.06	Иностранный язык		2			144		144		144					72	72						
УПО.07	Математика	2				196		196	128	50		12	6		85	93						
УПО.08	Информатика		2			144		144	62	82					55	89						
УПО.09	Физическая культура		2			72		72	14	58					34	38						
УПО.10	Основы безопасности и защиты Родины		2			68		68	22	46					34	34						
УПО.11	Физика		2			72		72	58	14					34	38						
УПО.12	Химия	2				144		144	32	94		12	6		72	54						
УПО.13	Биология	2				72		72	30	24		12	6		17	37						
	Индивидуальный проект		2			32		32	6	26					17	15						
УПД.00	Учебные предметы дополнительные	0	2	0	0	72	0	72	10	62	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0
УПД.01	Родная литература		2*			36		36	10	26					36							
УПД.01	Введение в специальность		2			36		36		36					36							
	Профессиональная подготовка	17	28	10	2	4248	0	4 068	1310	1458	40	80	100	1947	0	0	576	828	576	864	612	594
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	5	10	0	475	0	475	126	349	0	0	0	20	0	0	112	91	112	60	44	56
ОГСЭ.01	Основы философии		4			39		39	36	3								39				
ОГСЭ.02	История		3			48		48	36	12							48					
ОГСЭ.03	Иностранным язык в профессиональной деятельности		8	3-7		170		170	6	164				10			32	26	32	30	22	28
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	3-7		170		170	12	158							32	26	32	30	22	28
ОГСЭ.05	Психология общения		5			48		48	36	12			10					48				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	0	0	195	0	183	144	39	0	6	6	20	0	0	144	39	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	3				156		144	108	36		6	6	10			144					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4			39		39	36	3				10				39				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	7	5	0	0	892	0	808	409	399	0	42	42	120	0	0	320	130	160	105	44	49
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3			64		64	32	32				10			64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3				108		96	62	34		6	6	10			96					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3			64		64	36	28				10			64					
ОП.04	Организация обслуживания	3				76		64	30	34		6	6	10			64					

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6				115		105	63	42		4	6	10					105			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7			44		44	33	11				10							44	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии	4				116		104	32	72		6	6	10			104					
ОП.08	Охрана труда	5				74		64	32	32		4	6	10				64				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5			68		64	16	48		4		10				64				
ОП.10	Калькуляция и учет в общественном питании		3			32		32	16	16				10			32					
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	5				70		58	29	29		6	6	10			26	32				
ОП.12	Основы финансовой грамотности	8				61		49	28	21		6	6	10							49	
ПМ.00	Профессиональные модули	9	17	0	2	2686	0	2602	631	671	40	32	52	1787	0	0	0	568	304	699	524	489
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	2	0	1	234	0	222	38	40	0	6	6	184	0	0	0	222	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4*			42		39	23	16		3		16				39				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4*			42		39	15	24		3		24				39				
УП.01	Учебная практика		4*			72		72						72				72				
ПП.01	Производственная практика		4*			72		72						72				72				
ПМ.01.Эк	Экзамен по профессиональному модулю	4				6							6									
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	1	2	0	1	358	0	346	56	54	20	6	6	270	0	0	0	346	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4*			42		39	27	12		3		12				39				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4*		4	94		91	29	42	20	3		42				91				
УП.02	Учебная практика		4*			72		72						72				72				
ПП.02	Производственная практика		4*			144		144						144				144				
ПМ.02.Эк	Экзамен по профессиональному модулю	4				6							6									
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	1	3	0	0	388	0	384	114	126	0	0	4	270	0	0	0	0	160	224	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации ХОЛОДНЫЕ блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6			120		120	62	58				58				80	40			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6			120		120	52	68				68				80	40			
УП.03	Учебная практика		6*			36		36						36				36				
ПП.03	Производственная практика		6*			108		108						108				108				

ПМ.03.Эк	Экзамен по профессиональному модулю	6*				4							4									
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	1	3	0	0	341	0	337	84	73	0	0	4	253	0	0	0	0	0	0	251	86
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7			66		66	46	20				20							66	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8			91		91	38	53				53							77	14
УП.04	Учебная практика		7*			108		108						108							108	
ПП.04	Производственная практика		8*			72		72						72								72
ПМ.04.Эк	Экзамен по профессиональному модулю	8				4							4									
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	1	3	0	0	453	0	439	117	142	0	4	10	322	0	0	0	0	144	295	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5	6			145		135	65	70		4	6	70					80	55		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6			124		124	52	72				72					64	60		
УП.05	Учебная практика		6*			72		72						72							72	
ПП.05	Производственная практика		6*			108		108						108							108	
ПМ.05.Эк	Экзамен по профессиональному модулю	6*				4							4									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	0	0	230	0	218	60	66	20	6	6	138	0	0	0	0	0	0	55	163
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8		7	152		146	60	66	20	6		66							55	91
ПП.06	Производственная практика		8			72		72						72								72
ПМ.06.Эк	Экзамен по профессиональному модулю	8				6							6									
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер	3	2	0	0	538	0	512	162	170	0	10	16	350	0	0	0	0	0	180	218	96
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	6	8*			177		166	81	85		5	6	85						90	55	12
МДК.07.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер	6	8*			177		166	81	85		5	6	85						90	55	12
УП.07	Учебная практика		7*			108		108						108							108	
ПП.07	Производственная практика		8*			72		72						72								72
ПМ.07.Эк	Квалификационный экзамен	8				4							4									
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)					144		144														144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					216		216														216
	Всего:	20	38	10	2	5 940	0	5 688	1 942	2 191	40	134	118	1 957	612	792	576	828	576	864	612	810
Государственная итоговая аттестация - 6 недель: Подготовка к защите дипломного проекта (работы) - 2 недели								Всего	учебных предметов, дисциплин и МДК						612	792	576	468	576	540	396	252

