План утвержден Ученым советом
Протокол № 9 от 18 апреля 2024 г.

Утверждаю
Ректор
_____ Набиева А.Р.
"18" апреля 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Краснодарский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования
Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 — Поварское и кондитерское дело
код — наименование специальности

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная **Срок получения образования по ОП** 3 года 10 месяцев **год начала подготовки по УП** 2024

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

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 одной или нескольким профессиям рабочих (16675 Повар)

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ */ Леошко В.П./*

Проректор по учебной работе института(филиала) _____ */Лучишина Л.Б. /*

Заведующий кафедрой техники и технологии общественного питания _____ */Косенко О.В./*

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									1476	1476	1256	504	52	690	10	148	72		100%	0%
СОО.Среднее общее образование									1476	1476	1256	504	52	690	10	148	72		1476	
+	СОО.01	**Обязательные учебные предметы**	**122**		**22222 2222**			**11111 11111**	898	**898**	**795**	**294**	**52**	**446**	**3**	**67**	**36**		898	
+	СОО.01.01	Русский язык	12						111	111	80	16		62	2	4	27		111	
+	СОО.01.02	Литература	2					1	135	135	117	78		38	1	9	9		135	
+	СОО.01.03	Иностранный язык			2			1	122	122	118			118		4			122	
+	СОО.01.04	История			2			1	82	82	78	38		40		4			82	
+	СОО.01.05	Физическая культура			2			1	82	82	78	6		72		4			82	
+	СОО.01.06	Основы безопасности и защиты Родины			2			1	70	70	48	20		28		22			70	
+	СОО.01.07	География			2			1	44	44	40	20		20		4			44	
+	СОО.01.08	Биология			2			1	44	44	40	20		20		4			44	
+	СОО.01.09	Химия			2			1	82	82	78	38	12	28		4			82	
+	СОО.01.10	Информатика			2			1	44	44	40	20	20			4			44	
+	СОО.01.11	Физика			2			1	82	82	78	38	20	20		4			82	
+	СОО.02	**Учебные предметы профиля обучения**	**122**		**2**			**11**	510	**510**	**425**	**210**		**212**	**3**	**49**	**36**		510	
+	СОО.02.01	Алгебра и начала математического анализа	12						205	205	158	78		78	2	20	27		205	
+	СОО.02.02	Геометрия			2			1	131	131	110	54		56		21			131	
+	СОО.02.03	Обществознание	2					1	174	174	157	78		78	1	8	9		174	
+	СОО.03	**Индивидуальный проект**			**2**			**1**	68	**68**	**36**			**32**	**4**	**32**			68	
+	СОО.03.01	Индивидуальный проект			2			1	68	68	36			32	4	32			68	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	3579	1004	352	958	9	753	132	2354	3024	1440
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									489	489	460	112		348		29		168	432	57
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4				49	49	40	30		10		9			36	13
+	ОГСЭ.02	История			3				48	48	36	32		4		12			36	12
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7			3456	168	168	168			168				168	164	4
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		3456	7				176	176	176	18		158					164	12
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5				48	48	40	32		8		8			32	16
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									298	298	231	160	26	44	1	58	9	70	180	118
+	ЕН.01	Химия	4					3	200	200	155	108	26	20	1	36	9	46	144	56
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4				58	58	44	36		8		14		8	36	22
+	ЕН.03	Финансовая грамотность			5				40	40	32	16		16		8		16		40
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									996	996	773	364	114	292	3	193	30	406	612	384
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3				88	88	64	32	8	24		24		32	64	24
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4						110	110	77	52	14	10	1	24	9	24	96	14
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	3						98	98	65	32		32	1	21	12	32	64	34
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			5				80	80	64	40		24		16		24	64	16
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4						140	140	111	60		50	1	20	9	50	96	44
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5*				48	48	36	20		16		12		16	32	16
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			4			3	122	122	96	20	76			26		76	96	26

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 1																							
Семестр 1												Семестр 2											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
612	534	230	16	284				16	4	26	36	864	722	274	36	406				16	6	90	36
612	534	230	16	284				16	4	26	36	864	722	274	36	406				16	6	90	36
367	**329**	**134**	**16**	**178**					**1**	**20**	**18**	531	**466**	**160**	**36**	**268**					**2**	**47**	**18**
53	33	16		16					1	2	18	58	47			46					1	2	9
50	48	32		16						2		85	69	46		22					1	7	9
50	48			48						2		72	70			70						2	
34	32	16		16						2		48	46	22		24						2	
32	32	6		26								50	46			46						4	
26	24	8		16						2		44	24	12		12						20	
18	16	8		8						2		26	24	12		12						2	
18	16	8		8						2		26	24	12		12						2	
34	32	16		16						2		48	46	22	12	12						2	
18	16	8	8							2		26	24	12	12							2	
34	32	16	8	8						2		48	46	22	12	12						2	
217	**193**	**96**		**96**					**1**	**6**	**18**	293	**232**	**114**		**116**					**2**	**43**	**18**
85	65	32		32					1	2	18	120	93	46		46					1	18	9
66	64	32		32						2		65	46	22		24						19	
66	64	32		32						2		108	93	46		46					1	6	9
28	**12**			**10**				**16**	**2**			40	**24**			**22**				**16**	**2**		
28	12			10				16	2			40	24			22				16	2		

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 2																							
Семестр 3												Семестр 4											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
612	453	228	56	168					1	147	12	900	729	280	88	214		144			3	135	36
112	100	38		62						12		141	132	30		102						9	
												49	40	30		10						9	
48	36	32		4						12													
32	32			32								44	44			44							
32	32	6		26								48	48			48							
94	70	46	8	16						24		164	129	98	18	12					1	26	9
94	70	46	8	16						24		106	85	62	18	4					1	12	9
												58	44	36		8						14	
338	243	114	48	80					1	83	12	344	264	132	50	80					2	62	18
88	64	32	8	24						24													
												110	77	52	14	10					1	24	9
98	65	32		32					1	21	12												
												140	111	60		50					1	20	9
64	50	10	40							14		58	46	10	36							12	

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 3																							
Семестр 5												Семестр 6											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
612	495	224	36	234					1	105	12	900	786	124	56	228	16	72	288		2	78	36
112	104	38		66						8		60	60			60							
32	32			32								28	28			28							
32	32	6		26								32	32			32							
48	40	32		8						8													
40	32	16		16						8													
40	32	16		16						8													
168	132	76		56						36		110	110	34		76							
80	64	40		24						16													
48	36	20		16						12													

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 4																							
Семестр 7												Семестр 8											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
594	504	148	116	114	16	36	72		2	72	18	846	612					72	540			216	18
64	64	6		58																			
32	32			32																			
32	32	6		26																			
36	24	8	16							12													

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ОПЦ.08	Охрана труда			3				44	44	32	24		8		12		8	32	12
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			6				68	68	68	20		48				48	68	
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров			3				44	44	32	16		16		12		16		44
+	ОПЦ.11	Контроль качества продукции общественного питания			6				42	42	42	14		28				28		42
+	ОПЦ.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни			7				36	36	24	8	16			12		16		36
+	ОПЦ.13	Основы цифровой грамотности			4				36	36	30	10		20		6		20		36
+	ОПЦ.14	Основы организации и создания кооперативного бизнеса			5*				40	40	32	16		16		8		16		40
ПЦ.Профессиональный цикл									2465	2465	2115	368	212	274	5	257	93	1710	1584	881
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**4**		**3444**				319	**319**	**244**	**50**	**20**	**30**		**66**	**9**	**194**	212	107
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*						9	9							9			9
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3				68	68	40	30		10		28		10	32	36
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4*				98	98	60	20	20	20		38		40	36	62
+	УП.01.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4*				36	36	36							36	36	
+	ПП.01.01	Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4*				108	108	108							108	108	
+	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**	**66**		**566**		**6**	**5**	433	**433**	**387**	**66**	**48**	**40**	**1**	**28**	**18**	**304**	336	97
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*						9	9							9			9
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5				42	42	34	18		16		8		16	34	8
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				6	5	166	166	137	48	48	24	1	20	9	72	86	80
+	УП.02.01	Учебная практика 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			6*				36	36	36							36	36	

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 1																							
Семестр 1												Семестр 2											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 2																							
Семестр 3												Семестр 4											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
44	32	24		8						12													
44	32	16		16						12													
												36	30	10		20						6	
68	40	30		10						28		251	204	20	20	20		144				38	9
68	**40**	**30**		**10**						**28**		251	**204**	**20**	**20**	**20**		**144**				**38**	**9**
												9											*9*
68	40	30		10						28													
												98	60	20	20	20						38	
												36	36					36					
												108	108					108					

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 3																							
Семестр 5												Семестр 6											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
												68	68	20		48							
												42	42	14		28							
40	32	16		16						8													
292	227	94	36	96					1	53	12	730	616	90	56	92	16	72	288		2	78	36
118	**106**	**46**	**20**	**40**						**12**		315	**281**	**20**	**28**		**16**	**36**	**180**		**1**	**16**	**18**
												9											*9*
42	34	18		16						8													
76	72	28	20	24						4		90	65	20	28		16				1	16	9
												36	36					36					

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 4																							
Семестр 7												Семестр 8											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
36	24	8	16							12													
494	416	134	100	56	16	36	72		2	60	18	630	612					72	540				18

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПП.02.01	Производственная практика 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			6*				180	180	180							180	180	
+	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**	**566**		**66**			**5**	401	**401**	**308**	**62**	**44**	**56**	**2**	**63**	**30**	**244**	212	189
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*						9	9							9			9
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5						69	69	41	16		24	1	16	12	24	32	37
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6					5	179	179	123	46	44	32	1	47	9	76	36	143
+	УП.03.01	Учебная практика 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*				36	36	36							36	36	
+	ПП.03.01	Производственная практика 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*				108	108	108							108	108	
+	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**	**67**		**777**			**6**	314	**314**	**266**	**68**	**26**	**64**		**42**	**6**	**198**	176	138
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	*7*						6	6							6			6
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6						60	60	42	14		28		18		28	32	28
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7*			6	140	140	116	54	26	36		24		62	36	104
+	УП.04.01	Учебная практика 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			7*				36	36	36							36	36	

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 1																							
Семестр 1												Семестр 2											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 2																							
Семестр 3												Семестр 4											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 3																							
Семестр 5												Семестр 6											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
												180	180						180				
174	**121**	**48**	**16**	**56**					**1**	**41**	**12**	227	**187**	**14**	**28**			**36**	**108**		**1**	**22**	**18**
												9											*9*
69	41	16		24					1	16	12												
105	80	32	16	32						25		74	43	14	28						1	22	9
												36	36					36					
												108	108						108				
												128	**106**	**42**		**64**						**22**	
												60	42	14		28						18	
												68	64	28		36						4	

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 4																							
Семестр 7												Семестр 8											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
186	**160**	**26**	**26**			**36**	**72**			**20**	**6**												
6											*6*												
72	52	26	26							20													
36	36					36																	

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПП.04.01	Производственная практика 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			7*				72	72	72							72	72	
+	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**		**6788**				332	**332**	**288**	**44**	**36**	**28**		**38**	**6**	**244**	264	68
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	*8*						6	6							6			6
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6				60	60	42	14		28		18		28	32	28
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7				86	86	66	30	36			20		36	52	34
+	УП.05.01	Учебная практика 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*				36	36	36							36	36	
+	ПП.05.01	Производственная практика 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*				144	144	144							144	144	
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**78**		**8**		**7**		236	**236**	**219**	**52**		**42**	**1**	**5**	**12**	**150**	204	32
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	*8*						6	6							6			6
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7				7		122	122	111	52		42	1	5	6	42	96	26
+	ПП.06.01	Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			8				108	108	108							108	108	
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)**	**78**		**88**				286	**286**	**259**	**26**	**38**	**14**	**1**	**15**	**12**	**232**	180	106
+	ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*8*						6	6							6			6
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар	7						100	100	79	26	38	14	1	15	6	52		100
+	УП.07.01	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)			8*				36	36	36							36	36	
+	ПП.07.01	Производственная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)			8*				144	144	144							144	144	
+	ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8				144	144	144							144		144
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216						216			216	

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 1																							
Семестр 1												Семестр 2											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 2																							
Семестр 3												Семестр 4											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 3																							
Семестр 5												Семестр 6											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
												60	**42**	**14**		**28**						**18**	
												60	42	14		28						18	

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 4																							
Семестр 7												Семестр 8											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
72	72						72																
86	**66**	**30**	**36**							**20**		186	**180**					**36**	**144**				**6**
												6											*6*
86	66	30	36							20													
												36	36					36					
												144	144						144				
122	**111**	**52**		**42**	**16**				**1**	**5**	**6**	114	**108**						**108**				**6**
												6											*6*
122	111	52		42	16				1	5	6												
												108	108						108				
100	**79**	**26**	**38**	**14**					**1**	**15**	**6**	186	**180**					**36**	**144**				**6**
												6											*6*
100	79	26	38	14					1	15	6												
												36	36					36					
												144	144						144				
												144	144						144				
												216										216	

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ГИА.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и демонстрационный экзамен							216	216						216			216	

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 1																							
Семестр 1												Семестр 2											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 2																							
Семестр 3												Семестр 4											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 3																							
Семестр 5												Семестр 6											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 4																							
Семестр 7												Семестр 8											
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
												216										216	

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 Поварское и конд.дело ОПФО 2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП		5940	1476	612	864	1512	612	900	1512	612	900	1440	594	846
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		1476	1476	612	864									
СОО	Среднее общее образование		1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4464				1512	612	900	1512	612	900	1440	594	846
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		489				253	112	141	172	112	60	64	64	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		298				258	94	164	40	40				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		996				682	338	344	278	168	110	36	36	
ПЦ	Профессиональный цикл		2465				319	68	251	1022	292	730	1124	494	630
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	
		Период атт.	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.		-			-			-			-		
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП	30.26	-	33.38	31.4	-	27.18	29.25	-	29.7	30.43	-	30.47	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		6	2	4	5	1	4	6	1	5	6	3	3
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ (ДЗ)		10		10	10	5	5	10	5	5	8	4	4
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1		1	1	1	
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)		12	12		4	3	1	5	3	2			
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		84.25%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		49.65%												