

План утвержден Ученым советом
Протокол № 9 от 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	Экза мен	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		2222222222			1111111111	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

[illegible]

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.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

[illegible]

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

[illegible]

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

[illegible]

[illegible]

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и конд.дело_ОПФО_2024.rlx', 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					

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

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	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Эксперт ное	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	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

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

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов									Объём ОП		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	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)	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы							216	216						216			216	

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

[illegible]

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

[illegible]

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

[illegible]

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

[illegible]

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 Поварское и конд.дело ОПФО 2024.rlx', 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 (Диф.зачет)		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%												