

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации
Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации" □
Краснодарский кооперативный институт (филиал)
автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

направленность программы:

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Срок получения образования по ОП: 3 года 10 месяцев
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.011	Повар

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
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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
Повар

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ Леошко В.П. /

Руководитель структурного подразделения
(филиала)

/ Асанова Н.А. /

Директор колледжа

/ Попандопуло Д.С. /

Заведующий кафедрой техники и
технологии общественного питания

/ Косенко О.В. /

УТВЕРЖДЕН
Ученым советом
Российского университета кооперации
протокол № 9 от 17 апреля 2026 г.
Ректор Набиева А.Р.



-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									1476	1476	1400	662	130	604	4	40
СОО.Среднее общее образование									1476	1476	1400	662	130	604	4	40
+	СОО.01	Обязательные общеобразовательные дисциплины			12222 22222			11111 111	780	780	762	396	24	342		18
+	СОО.01.01	Русский язык			2			1	72	72	70	36		34		2
+	СОО.01.02	Литература			2			1	108	108	106	38		68		2
+	СОО.01.03	История			2			1	136	136	134	114		20		2
+	СОО.01.04	Физическая культура			12				72	72	70	4		66		2
+	СОО.01.05	Основы безопасности и защиты Родины			2			1	68	68	66	24		42		2
+	СОО.01.06	Физика			2			1	108	108	106	72	16	18		2
+	СОО.01.07	Биология			2			1	72	72	70	36	8	26		2
+	СОО.01.08	Обществознание			2			1	72	72	70	36		34		2
+	СОО.01.09	География			2			1	72	72	70	36		34		2
+	СОО.02	Общеобразовательные дисциплины профиля обучения	2222					1111	664	664	622	262	106	250	4	6
+	СОО.02.01	Математика	2					1	232	232	221	148		72	1	2
+	СОО.02.02	Иностранный язык	2					1	144	144	135			134	1	
+	СОО.02.03	Информатика	2					1	144	144	133	38	94		1	2
+	СОО.02.04	Химия	2					1	144	144	133	76	12	44	1	2
+	СОО.03	Индивидуальный проект			2			1	32	32	16	4		12		16
+	СОО.03.01	Индивидуальный проект			2			1	32	32	16	4		12		16
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	2384	1020	340	990	8	1882
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									489	489	460	112		348		29
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4				49	49	40	30		10		9
+	ОГСЭ.02	История			3				48	48	36	32		4		12
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7			3456	168	168	168			168		
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		3456	7				176	176	176	18		158		
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5				48	48	40	32		8		8
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									298	298	231	160	26	44	1	58
+	ЕН.01	Химия	4					3	200	200	155	108	26	20	1	36
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4				58	58	44	36		8		14
+	ЕН.03	Финансовая грамотность			5				40	40	32	16		16		8
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									996	996	803	382	120	298	3	166
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3						88	88	65	32	8	24	1	14

+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			4				110	110	92	62	20	10		18
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	3						98	98	65	32		32	1	24
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			5				80	80	64	40		24		16
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4						140	140	111	60		50	1	20
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5*				48	48	36	20		16		12
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			4			3	122	122	96	20	76			26
+	ОПЦ.08	Охрана труда			3				44	44	32	24		8		12
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			6				68	68	68	20		48		
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров			3				44	44	44	22		22		
+	ОПЦ.11	Контроль качества продукции общественного питания			6				42	42	42	14		28		
+	ОПЦ.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни			7				36	36	26	10	16			10
+	ОПЦ.13	Основы цифровой грамотности			4				36	36	30	10		20		6
+	ОПЦ.14	Основы организации и создания кооперативного бизнеса			5*				40	40	32	16		16		8
ПЦ.Профессиональный цикл									2465	2465	890	366	194	300	4	1413
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4		3444				319	319	128	54	20	54		173
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3				68	68	68	34		34		
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4*				89	89	60	20	20	20		29
+	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
+	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
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	4						18	18						
+	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	164	68	44	42		251

+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента			5				42	42	36	18		18		6
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	6				6	5	157	157	128	50	44	24		29
+	УП.02.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			6*				36	36						36
+	ПП.02.01	Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			6*				180	180						180
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	6						18	18						
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5566		66				401	401	164	62	44	56	2	201
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	5						69	69	41	16		24	1	19
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	56						170	170	123	46	44	32	1	38
+	УП.03.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			6*				36	36						36
+	ПП.03.01	Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			6*				108	108						108
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	6						18	18						

+	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	154	66	24	64		142
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6						60	60	42	14		28		18
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7*			6	128	128	112	52	24	36		16
+	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
+	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
+	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	<i>7</i>						18	18						
+	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				344	344	90	38	24	28		236
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6				60	60	42	14		28		18
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7				86	86	48	24	24			38
+	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

+	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
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	8						18	18						
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	78		8		7		248	248	111	52		42	1	110
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7				7		122	122	111	52		42	1	2
+	ПП.06.01	Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			8				108	108						108
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	8						18	18						
+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (16675 Повар)	78		888				406	406	79	26	38	14	1	300
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар	7						100	100	79	26	38	14	1	12
+	УП.07.01	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (16675 Повар)			8*				36	36						36
+	ПП.07.01	Производственная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (16675 Повар)			8*				108	108						108
+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	8						18	18						
+	ПП.07.02	Производственная практика по профилю			8				144	144						144
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216						216
+	ГИА.01(Д)	Государственная итоговая аттестация							216	216						216

[illegible]

[illegible]

[illegible]

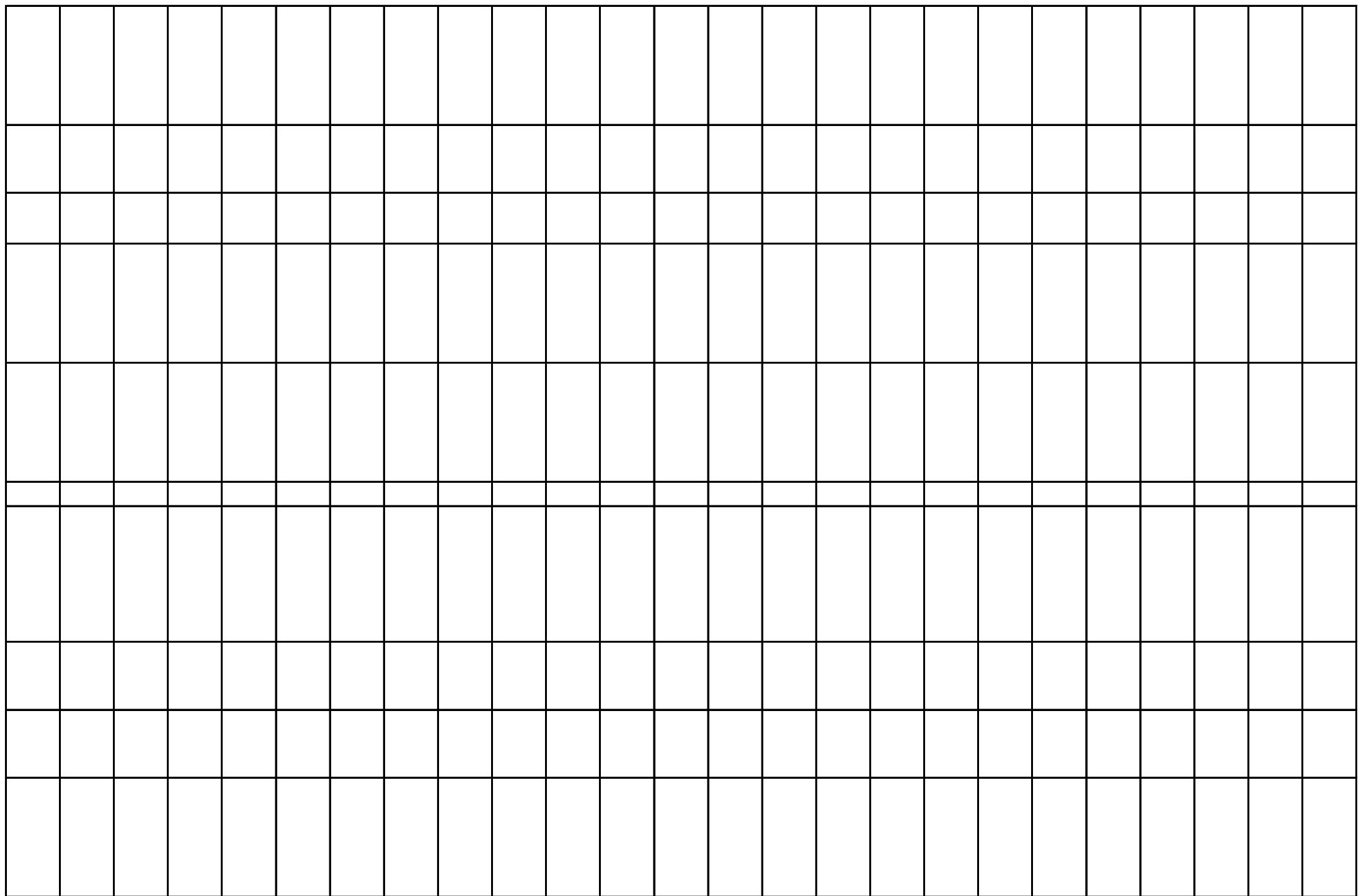
[illegible]

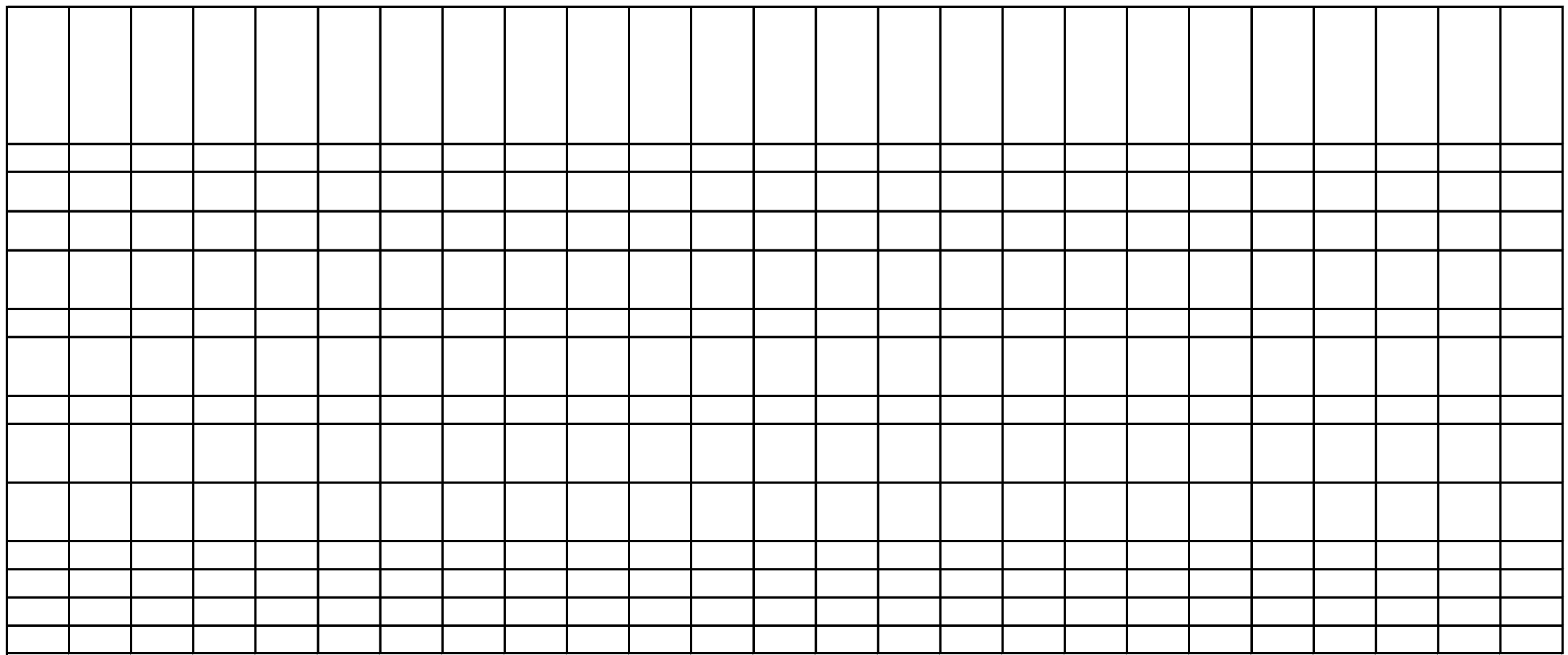
[illegible]

[illegible]

									110	92	62	20	10				18							
65	32		32			1	24	9											80	64	40		24	
									140	111	60		50			1	20	9						
																			48	36	20		16	
50	10	40					14		58	46	10	36					12							
32	24		8				12																	
44	22		22																					
									36	30	10		20				6							
																			40	32	16		16	
68	34		34						251	60	20	20	20				173	18	292	226	94	32	98	
68	34		34						251	60	20	20	20				173	18						
68	34		34																					
									89	60	20	20	20				29							
									36								36							
									108								108							
									18									<i>18</i>						
																			118	104	46	16	42	

[illegible]





[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

							180	18
							36	

