Министерство образования Ставропольского края

ГБПОУ "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

УТВЕРЖДАЮ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A801FB2586C8BF931CD5F5159343161B
Владелец: Жильникова Ирина Тимофеевна
Действителен: с 19.05.2025 до 12.08.2026

План рассмотрен и одобрен на заседании Педагогического совета
Протокол № 6 от 13.05.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Кафедра: Общественного питания

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Учебный год 2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

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	
Основной	*Освоение профессий рабочих, должностей служащих:*
+	Повар
+	Кондитер

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																		К																																			К
Вт																		К																																			
Ср																		К	К																								Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
Чт																		К																																			
Пт																		К																																			
Сб																		К																																			

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август				
Пн		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Вт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Ср	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Чт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Пт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Сб	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Вс	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Нед		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
Пн																		Э		К																							П	Э	Э								К
Вт																		К																									П		К								К
Ср																		К	К																							П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	
Чт																		К																									П		К								
Пт																	Э	К																									П	Э	К								
Сб																		К																							П		Э		К								

Календарный учебный график 2027-2028 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль					Август			
Пн		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Вт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Ср	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Чт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Пт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Сб	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Вс	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																	П			К				П																		П	Э	Э									К
Вт													П							К				П																		П											К
Ср													П					К	К	П														П									Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Чт													П	П	П	П	Э	К		П														П		П	П	П	П	П	П			К									К
Пт													П					К		П														П								Э	Э	К									
Сб													П				Э	К		П														П										К									

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

Календарный учебный график 2028-2029 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
Пн												П					П		К	К				П								П				Пд				Г												=
Вт																П	Э	К	К				П								П	Э			Пд				Г												=
Ср																П		К	К				П								П	Пд			Г				=												=
Чт											П					Э		К	К				П								Э	Пд			Г				=												=
Пт	К										П						Э	К	К				П									Пд			Г				=												
Сб											П					Э	К	К	П												Э	Пд			Г				=												

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	
	Теоретическое обучение	17	23	40	16 4/6	22 1/6	38 5/6	12 4/6	11 1/6	23 5/6	11 2/6	6	17 2/6	120
П	Производственная практика (по профилю специальности)					2	2	4	12	16	5	8	13	31
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		1	1	2/6	5/6	1 1/6	2/6	1	1 2/6	4/6	3/6	1 1/6	4 4/6
Г	Проведение государственного экзамена											6	6	6
К	Каникулы	3/6	10 4/6	11 1/6	3/6	9 4/6	10 1/6	3/6	10 4/6	11 1/6	4/6	1 3/6	2 1/6	34 4/6
Итого		17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	34 5/6	**52 2/6**	17 4/6	26	**43 4/6**	200 2/6

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																			
															Семестр 1										Семестр 2									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1404	36	36	76.96	23.04	612	272	18	296	10			16			864	305	34	453	16			20		36
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1404	36	36	1136	340	612	272	18	296	10			16			864	305	34	453	16			20		36
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**2222**		**12222 22222**		**2**	1476	**1476**	**1404**	**36**	**36**	1136	**340**	612	**272**	**18**	**296**	**10**			**16**			864	**305**	**34**	**453**	**16**			**20**		**36**
+	ОУП.01	Русский язык	2					72	72	64		8	60	12	32	16		16							40	16		16						8
+	ОУП.02	Литература			2			108	108	106	2		96	12	44	4		40							64	2		60				2		
+	ОУП.03	Математика	2					232	232	220	4	8	198	34	92	42		44	6						140	58		60	10			4		8
+	ОУП.04	Иностранный язык			2			144	144	142	2		86	58	58			58							86			84				2		
+	ОУП.05	Информатика			2			144	144	142	2		72	72	58	28		30							86	26		58				2		
+	ОУП.06	Физика			2			108	108	106	2		88	20	34	22	6	6							74	48	10	14				2		
+	ОУП.07	Химия	2					144	144	136		8	96	48	64	26	12	22	4						80	30	18	20	4					8
+	ОУП.08	Биология			2			72	72	72			60	12	28	28									44	17	6	19	2					
+	ОУП.09	История	2					136	136	126	2	8	126	10	62	54		8							74	54		10				2		8
+	ОУП.10	Обществознание			2			72	72	70	2		54	18	36	20		14				2			36	16		20						
+	ОУП.11	География			2			72	72	70	2		56	16	30	18		10				2			42	18		24						
+	ОУП.12	Физическая культура			12			72	72	72			54	18	30	2		28							42	2		40						
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2			68	68	68			58	10	28	8		20							40	12		28						
+	ОУП.14	Индивидуальный проект					2	32	32	10	18	4	32		16	4						12			16	6						6		4
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3814	518	132	3242	1222																				
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								464	464	396	68		428	36																				
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4			42	42	38	4		42																					
+	ОГСЭ.02	История			4			42	42	38	4		42																					
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8			156	156	132	24		156																					
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			345678			152	152	128	24		152																					
+	ОГСЭ.05	Психология общения			3			36	36	30	6		36																					
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства			8			36	36	30	6			36																					
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								162	162	118	32	12	106	56																				
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	3					90	90	66	18	6	90																					
+	ЕН.03	Биохимия в профессиональной деятельности	4					72	72	52	14	6	16	56																				
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								752	752	622	118	12	644	108																				
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3					72	72	54	12	6	72																					
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4			80	80	66	14		80																					
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	4					80	80	64	10	6	80																					
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			5			68	68	54	14		68																					
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6			68	68	54	14		68																					
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8			64	64	58	6		64																					
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4			68	68	54	14		68																					
+	ОПЦ.08	Охрана труда			4			76	76	68	8		76																					
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			3			68	68	60	8		68																					
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательства			6			36	36	30	6			36																					
+	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности			3			36	36	30	6			36																					
+	ОПЦ.12	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания			6			36	36	30	6			36																					
ПЦ.Профессиональный цикл								2870	2870	2462	300	108	1848	1022																				
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**445**		**5**			392	**392**	**320**	**54**	**18**	306	86																					
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					108	108	72	30	6	108																					
+	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					134	134	104	24	6	48	86																					
+	ПП.01.01	Производственная практика			5			144	144	144			144																					
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*					6	6			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**	**66**		**66**	**6**		420	**420**	**360**	**48**	**12**	240	180																					

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

Курс 2																			Курс 3																			
Семестр 3										Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
612	292	60	150				98		12	900	334	66	250				148	72	30	612	180	18	174				84	144	12	864	212	36	54	20			74	432	36
92	26		50				16			188	48		112				28			28			24				4			46			42				4		
										42	24		14				4																					
										42	24		14				4																					
28			24				4			52			44				8			14			12				2			26			22				4		
28	2		20				6			52			40				12			14			12				2			20			20						
36	24		6				6																																
118	58	6	26				22		6	44	20		8				10		6																			
90	46		20				18		6																													
28	12	6	6				4			44	20		8				10		6																			
176	76		68				26		6	304	122		130				46		6	110	28		60				22			98	68		12				18		
72	18		36				12		6																													
										80	30		36				14																					
										80	38		26				10		6																			
																				68	18		36				14										
																				42	10		24				8			26	8		12				6		
										68	18		36				14																					
										76	36		32				8																					
68	28		32				8																															
																														36	30						6		
36	30						6																															
																														36	30						6		
226	132	54	6				34			364	144	66					64	72	18	474	152	18	90				58	144	12	720	144	36		20			52	432	36
80	**56**		**6**				**18**			162	**96**	**18**					**36**		**12**	150								**144**	**6**									
52	36						16			56	36						14		6																			
28	20		6				2			106	60	18					22		6																			
																				144								144										
																				6									*6*									
																				138	**56**		**60**				**22**			282	**62**	**18**		**20**			**26**	**144**	**12**

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

Курс 4																				Закрепленная
Семестр 7										Семестр 8										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Код
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
612	204	36	66	20			82	180	24	864	88	18	276				32	432	18	
38			30				8			72	22		42				8			
																				5
																				5
18			14				4			18			16				2			5
20			16				4			18			18							5
																				1
										36	22		8				6			1
																				5
																				5
										64	40		18				6			
																				4
																				4
																				4
																				4
																				1
										64	40		18				6			5
																				5
																				1
																				5
																				1
																				1
																				4
574	204	36	36	20			74	180	24	512	26	18					18	432	18	
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																			
															Семестр 1											Семестр 2								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			6			70	70	56	14		48	22																				
+	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	6			6		200	200	160	34	6	42	158																				
+	ПП.02.01	Производственная практика			6			144	144	144			144																				
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*					6	6			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**	**666**		**6**			396	**396**	**330**	**48**	**18**	242	154																				
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6					82	82	60	16	6	48	34																				
+	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6					164	164	126	32	6	44	120																				
+	ПП.03.01	Производственная практика			6			144	144	144			144																				
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*					6	6			6	6																				
+	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**	**77**		**77**			326	**326**	**288**	**26**	**12**	258	68																				
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7			56	56	46	10		56																				
+	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7					84	84	62	16	6	52	32																				
+	ПП.04.01	Производственная практика			7			180	180	180			144	36																				
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	*7*					6	6			6	6																				
+	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**	**788**		**8**			384	**384**	**324**	**42**	**18**	258	126																				
+	МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7					56	56	40	10	6	56																				
+	МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8					142	142	104	32	6	52	90																				
+	ПП.05.01	Производственная практика			8			180	180	180			144	36																				
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	*8*					6	6			6	6																				
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**78**		**8**	**7**		232	**232**	**196**	**24**	**12**	170	62																				
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	7			7		118	118	88	24	6	56	62																				
+	ПП.06.01	Производственная практика			8			108	108	108			108																				
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	*8*					6	6			6	6																				
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар**	**456**		**46**			576	**576**	**500**	**58**	**18**	374	202																				
+	МДК.07.01	Технология приготовления пищи	4					122	122	110	6	6	84	38																				
+	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	5					232	232	174	52	6	68	164																				
+	ПП.07.01	Производственная практика			46			216	216	216			216																				
+	ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*6*					6	6			6	6																				
+	ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)			8			144	144	144				144																				
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216			216																				
+	ГИА.01(Г)	ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)						216	216	216			216																				

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

Курс 2																			Курс 3																			
Семестр 3										Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
																				30	24						6			40	32						8		
																				108	32		60				16			92	30	18		20			18		6
																														144								144	
																														6									*6*
																				108	**56**		**30**				**22**			288	**82**	**18**					**26**	**144**	**18**
																				34	26						8			48	34						8		6
																				74	30		30				14			90	48	18					18		6
																														144								144	
																														6									*6*

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

Курс 4																				Закреп ленная
Семестр 7										Семестр 8										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Код
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
326	**82**	**18**	**8**				**26**	**180**	**12**											**4**
56	38		8				10													4
84	44	18					16		6											4
180								180												4
6									*6*											
130	**54**	**18**	**28**				**24**		**6**	254	**26**	**18**					**18**	**180**	**12**	**4**
56	12		28				10		6											4
74	42	18					14			68	26	18					18		6	4
										180								180		4
										6									*6*	*4*
118	**68**			**20**			**24**		**6**	114								**108**	**6**	**1**
118	68			20			24		6											1
										108								108		1
										6									*6*	*1*
																				4
																				4
																				4
																				4
										144								144		4
										216			216							
										216			216							4

КУРС 1 Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 1													Семестр 2													Итого за курс													Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов											Недель	Контроль	Академических часов											Недель	Контроль	Академических часов											Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контр оль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**											17		**864**											24		**1476**											41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**													**864**													**1476**													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**													**36**													**36**													
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)															**36**													**18**													
		Аудиторная нагрузка		**35.1**													**35.1**													**35.1**													
		Контактная работа		**35.1**													**35.1**													**35.1**													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**596**	**272**	**18**	**296**	**10**			**16**			ТО: 17 Э:		**864**	**808**	**305**	**34**	**453**	**16**			**20**		**36**	ТО: 23 Э: 1		**1476**	**1404**	**577**	**52**	**749**	**26**			**36**		**36**	ТО: 40 Э: 1		
1	ОУП	Обязательные учебные предметы	ЗаО	**612**	596	272	18	296	10			16				Эк(4) ЗаО(9) Др	**864**	808	305	34	453	16			20		36		Эк(4) ЗаО(10) Др	**1476**	1404	577	52	749	26			36		36			12
2	ОУП.01	Русский язык		**32**	32	16		16								Эк	**40**	32	16		16						8		Эк	**72**	64	32		32						8		5	12
3	ОУП.02	Литература		**44**	44	4		40								ЗаО	**64**	62	2		60				2				ЗаО	**108**	106	6		100				2				5	12
4	ОУП.03	Математика		**92**	92	42		44	6							Эк	**140**	128	58		60	10			4		8		Эк	**232**	220	100		104	16			4		8		5	12
5	ОУП.04	Иностранный язык		**58**	58			58								ЗаО	**86**	84			84				2				ЗаО	**144**	142			142				2				5	12
6	ОУП.05	Информатика		**58**	58	28		30								ЗаО	**86**	84	26		58				2				ЗаО	**144**	142	54		88				2				5	12
7	ОУП.06	Физика		**34**	34	22	6	6								ЗаО	**74**	72	48	10	14				2				ЗаО	**108**	106	70	16	20				2				5	12
8	ОУП.07	Химия		**64**	64	26	12	22	4							Эк	**80**	72	30	18	20	4					8		Эк	**144**	136	56	30	42	8					8		5	12
9	ОУП.08	Биология		**28**	28	28										ЗаО	**44**	44	17	6	19	2							ЗаО	**72**	72	45	6	19	2							5	12
10	ОУП.09	История		**62**	62	54		8								Эк	**74**	64	54		10				2		8		Эк	**136**	126	108		18				2		8		5	12
11	ОУП.10	Обществознание		**36**	34	20		14				2				ЗаО	**36**	36	16		20								ЗаО	**72**	70	36		34				2				5	12
12	ОУП.11	География		**30**	28	18		10				2				ЗаО	**42**	42	18		24								ЗаО	**72**	70	36		34				2				5	12
13	ОУП.12	Физическая культура	ЗаО	**30**	30	2		28								ЗаО	**42**	42	2		40								ЗаО(2)	**72**	72	4		68								5	12
14	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины		**28**	28	8		20								ЗаО	**40**	40	12		28								ЗаО	**68**	68	20		48								5	12
15	ОУП.14	Индивидуальный проект		**16**	4	4						12				Др	**16**	6	6						6		4		Др	**32**	10	10						18		4		5	12
ПРАКТИКИ		(План)																																									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																								
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ																	Эк(4) ЗаО(8) Др													Эк(4) ЗаО(8) Др													
КАНИКУЛЫ															3/6												10 4/6												11 1/6			

КУРС 2 Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 3												Семестр 4												Итого за курс												Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов										Недель	Контроль	Академических часов										Недель	Контроль	Академических часов										Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**										17		**900**										25		**1512**										42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**												**900**												**1512**												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**												**36**												**36**												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**												**36**												**36**												
		Аудиторная нагрузка		**30.1**												**29.3**												**29.7**												
		Контактная работа		**30.1**												**29.3**												**29.7**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**502**	**292**	**60**	**150**				**98**		**12**	ТО: 16 2/3 Э: 1/3		**828**	**650**	**334**	**66**	**250**				**148**		**30**	ТО: 22 1/6 Э: 5/6		**1440**	**1152**	**626**	**126**	**400**				**246**		**42**	ТО: 38 5/6 Э: 1 1/6		
1	ОГСЭ.01	Основы философии													ЗаО	**42**	38	24		14				4			ЗаО	**42**	38	24		14				4			5	4
2	ОГСЭ.02	История													ЗаО	**42**	38	24		14				4			ЗаО	**42**	38	24		14				4			5	4
3	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**28**	24			24				4				**52**	44			44				8				**80**	68			68				12			5	345678
4	ОГСЭ.04	Физическая культура	ЗаО	**28**	22	2		20				6			ЗаО	**52**	40			40				12			ЗаО(2)	**80**	62	2		60				18			5	345678
5	ОГСЭ.05	Психология общения	ЗаО	**36**	30	24		6				6															ЗаО	**36**	30	24		6				6			1	3
6	ЕН.02	Экологические основы природопользования	Эк	**90**	66	46		20				18		6													Эк	**90**	66	46		20				18		6	5	3
7	ЕН.03	Биохимия в профессиональной деятельности		**28**	24	12	6	6				4			Эк	**44**	28	20		8				10		6	Эк	**72**	52	32	6	14				14		6	5	34
8	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Эк	**72**	54	18		36				12		6													Эк	**72**	54	18		36				12		6	4	3
9	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья													ЗаО	**80**	66	30		36				14			ЗаО	**80**	66	30		36				14			4	4
10	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания													Эк	**80**	64	38		26				10		6	Эк	**80**	64	38		26				10		6	4	4
11	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности													ЗаО	**68**	54	18		36				14			ЗаО	**68**	54	18		36				14			5	4
12	ОПЦ.08	Охрана труда													ЗаО	**76**	68	36		32				8			ЗаО	**76**	68	36		32				8			1	4
13	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	ЗаО	**68**	60	28		32				8															ЗаО	**68**	60	28		32				8			5	3
14	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности	ЗаО	**36**	30	30						6															ЗаО	**36**	30	30						6			1	3
15	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**80**	62	56		6				18			Эк(2)	**162**	114	96	18					36		12	Эк(2)	**242**	176	152	18	6				54		12	4	345
16	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**52**	36	36						16			Эк	**56**	36	36						14		6	Эк	**108**	72	72						30		6	4	34
17	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**28**	26	20		6				2			Эк	**106**	78	60	18					22		6	Эк	**134**	104	80	18	6				24		6	4	34
18	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар		**146**	130	76	54					16			Эк ЗаО	**202**	168	48	48					28	72	6	Эк ЗаО	**348**	298	124	102					44	72	6		3456
19	МДК.07.01	Технология приготовления пищи		**78**	72	30	42					6			Эк	**44**	38	8	30							6	Эк	**122**	110	38	72					6		6	4	34
20	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий		**68**	58	46	12					10				**86**	58	40	18					28				**154**	116	86	30					38			4	345
ПРАКТИКИ		(План)														72	72								72	2		72	72								72	2		
	ПП.07.01	Производственная практика													ЗаО	72	72								72	2	ЗаО	72	72								72	2	4	46
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			Эк(2) ЗаО(3)												Эк(5) ЗаО(6)												Эк(7) ЗаО(9)													
КАНИКУЛЫ														3/6												9 4/6												10 1/6		

№	Индекс	Наименование	Семестр 5													Семестр 6													Итого за курс													Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов											Недель	Контроль	Академических часов											Недель	Контроль	Академических часов											Недель		
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль				
ИТОГО (с факультативами)				**612**										17		**864**										24 1/6		**1476**										41 1/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**												**864**												**1476**													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**												**35.5**												**35.7**													
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**												**36**												**36**													
		Аудиторная нагрузка		**29.4**												**28.8**												**29.1**													
		Контактная работа		**29.4**												**28.8**												**29.1**													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**468**	**372**	**180**	**18**	**174**				**84**		**12**	ТО: 12 2/3 Э: 1/3		**432**	**322**	**212**	**36**	**54**	**20**			**74**		**36**	ТО: 11 1/6 Э: 1		**900**	**694**	**392**	**54**	**228**	**20**			**158**		**48**	ТО: 23 5/6 Э: 1 1/3		
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**14**	12			12				2					**26**	22			22				4				**40**	34			34				6				5	345678
2	ОГСЭ.04	Физическая культура	ЗаО	**14**	12			12				2				ЗаО	**20**	20			20								ЗаО(2)	**34**	32			32				2				5	345678
3	ОПЦ.04	Организация обслуживания	ЗаО	**68**	54	18		36				14																	ЗаО	**68**	54	18		36				14				4	5
4	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		**42**	34	10		24				8				ЗаО	**26**	20	8		12				6				ЗаО	**68**	54	18		36				14				1	56
5	ОПЦ.10	Основы предпринимательства														ЗаО	**36**	30	30						6				ЗаО	**36**	30	30						6				1	6
6	ОПЦ.12	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания														ЗаО	**36**	30	30						6				ЗаО	**36**	30	30						6				4	6
7	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Эк ЗаО	**150**	144								144	6															Эк ЗаО	**150**	144								144	6		4	345
8	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	**6**										6															Эк	**6**										6		4	5
9	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		**138**	116	56		60				22				Эк(2) ЗаО(2) КП	**282**	244	62	18		20			26	144	12		Эк(2) ЗаО(2) КП	**420**	360	118	18	60	20			48	144	12		4	56
10	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**30**	24	24						6				ЗаО	**40**	32	32						8				ЗаО	**70**	56	56						14				4	56
11	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		**108**	92	32		60				16				Эк КП	**92**	68	30	18		20			18		6		Эк КП	**200**	160	62	18	60	20			34		6		4	56
12	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю														Эк	**6**										6		Эк	**6**										6		4	6
13	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		**108**	86	56		30				22				Эк(3) ЗаО	**288**	244	82	18					26	144	18		Эк(3) ЗаО	**396**	330	138	18	30				48	144	18		4	56
14	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**34**	26	26						8				Эк	**48**	34	34						8		6		Эк	**82**	60	60						16		6		4	56
15	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**74**	60	30		30				14				Эк	**90**	66	48	18					18		6		Эк	**164**	126	78	18	30				32		6		4	56
16	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю														Эк	**6**										6		Эк	**6**										6		4	6
17	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар	Эк	**78**	58	40	18					14		6		Эк ЗаО	**150**	144								144	6		Эк(2) ЗаО	**228**	202	40	18					14	144	12			3456
18	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	Эк	**78**	58	40	18					14		6															Эк	**78**	58	40	18					14		6		4	345
19	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен														Эк	**6**										6		Эк	**6**										6		4	6
ПРАКТИКИ		(План)		144	144								144		4		432	432								432		12		576	576								576		16		
	ПП.01.01	Производственная практика	ЗаО	144	144								144		4														ЗаО	144	144								144		4	4	5
	ПП.02.01	Производственная практика														ЗаО	144	144								144		4	ЗаО	144	144								144		4	4	6
	ПП.03.01	Производственная практика														ЗаО	144	144								144		4	ЗаО	144	144								144		4	4	6
	ПП.07.01	Производственная практика														ЗаО	144	144								144		4	ЗаО	144	144								144		4	4	46
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																								
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			Эк(2) ЗаО(2)													Эк(6) ЗаО(7) КП													Эк(8) ЗаО(9) КП														
КАНИКУЛЫ														3/6												10 4/6												11 1/6			

№	Индекс	Наименование	Семестр 7												Семестр 8												Итого за курс												Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов										Недель	Контроль	Академических часов										Недель	Контроль	Академических часов										Недель		
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**										17		**864**										24 3/6		**1476**										41 3/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**												**864**												**1476**												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**												**33**												**34.5**												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**												**36**												**36**												
		Аудиторная нагрузка		**28.8**												**27.7**												**28.2**												
		Контактная работа		**28.8**												**27.7**												**28.2**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**432**	**326**	**204**	**36**	**66**	**20**			**82**		**24**	ТО: 11 1/3 Э: 2/3		**216**	**166**	**88**	**18**	**60**				**32**		**18**	ТО: 6 Э: 1/2		**648**	**492**	**292**	**54**	**126**	**20**			**114**		**42**	ТО: 17 1/3 Э: 1 1/6		
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**18**	14			14				4			ЗаО	**18**	16			16				2				ЗаО	**36**	30			30				6			5	345678
2	ОГСЭ.04	Физическая культура	ЗаО	**20**	16			16				4			ЗаО	**18**	18			18								ЗаО(2)	**38**	34			34				4			5	345678
3	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства													ЗаО	**36**	30	22		8				6				ЗаО	**36**	30	22		8				6			1	8
4	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности													ЗаО	**64**	58	40		18				6				ЗаО	**64**	58	40		18				6			5	8
5	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	Эк(2) ЗаО(2)	**326**	288	82	18	8				26	180	12														Эк(2) ЗаО(2)	**326**	288	82	18	8				26	180	12	4	7
6	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЗаО	**56**	46	38		8				10															ЗаО	**56**	46	38		8				10			4	7
7	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Эк	**84**	62	44	18					16		6													Эк	**84**	62	44	18					16		6	4	7
8	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	**6**										6													Эк	**6**										6		7
9	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	Эк	**130**	100	54	18	28				24		6	Эк(2) ЗаО	**254**	224	26	18					18	180	12		Эк(3) ЗаО	**384**	324	80	36	28				42	180	18	4	78
10	МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	**56**	40	12		28				10		6													Эк	**56**	40	12		28				10		6	4	7
11	МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**74**	60	42	18					14			Эк	**68**	44	26	18					18		6		Эк	**142**	104	68	36					32		6	4	78
12	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю													Эк	**6**										6	Эк	**6**										6	4	8
13	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Эк КП	**118**	88	68			20			24		6	Эк ЗаО	**114**	108								108	6		Эк(2) ЗаО КП	**232**	196	68			20			24	108	12	1	78
14	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	Эк КП	**118**	88	68			20			24		6													Эк КП	**118**	88	68			20			24		6	1	7
15	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю													Эк	**6**										6	Эк	**6**										6	1	8
ПРАКТИКИ		(План)		180	180								180	5		432	432								432	12		612	612								612	17		
	ПП.04.01	Производственная практика	ЗаО	180	180								180	5													ЗаО	180	180								180	5	4	7
	ПП.05.01	Производственная практика													ЗаО	180	180								180	5	ЗаО	180	180								180	5	4	8
	ПП.06.01	Производственная практика													ЗаО	108	108								108	3	ЗаО	108	108								108	3	1	8
	ПДП.01	Производственная практика (преддипломная													ЗаО	144	144								144	4	ЗаО	144	144								144	4	4	8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)														216	216			216						6		216	216			216						6		
	ГИА.01(Г)	ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)														216	216			216						6		216	216			216						6	4	8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			Эк(4) ЗаО(2) КП												Эк(3) ЗаО(6)												Эк(7) ЗаО(8) КП													
КАНИКУЛЫ														4/6												1 3/6												2 1/6		

ПРАКТИКИ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Производственная практика											
ПП.07.01 Производственная практика	2	2			2						
			4	+	2						7.2
ПП.01.01 Производственная практика	3	1			4						
ПП 01.01			4	+	4		25				7.2
ПП.02.01 Производственная практика	3	2			4						
ПП 02.01			4	+	4		25				7.2
ПП.03.01 Производственная практика	3	2			4						
ПП 03.01			4	+	4		25				7.2
ПП.07.01 Производственная практика	3	2			4						
ПП 07.01			4	+	4		25				7.2
ПП.04.01 Производственная практика	4	1			5						
ПП 04.01			4	+	5		25				7.2
ПП.05.01 Производственная практика	4	2			5						
ПП 05.01			1	+	5		25				7.2
ПП.06.01 Производственная практика	4	2			3						
ПП 06.01			1	+	3		25				7.2
Вид практики: Преддипломная практика											
ПДП.01 Производственная практика (преддипломная)	4	2			4						
ПдП 01			4	+	4		25				7.2
Итого по факту					35						
Итого по плану					35						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента					
КП	3	2	4	25	Контингент обучающихся, указанный в графике, не совпадает с контингентом, распределенным по кафедрам 0 <> 25
Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала					
КП	4	1	1	25	Контингент обучающихся, указанный в графике, не совпадает с контингентом, распределенным по кафедрам 0 <> 25

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

		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	5940	1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864	1476	612	864
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476	1476	1476	612	864									
СОО	Среднее общее образование	1476	1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4464	4464				1512	612	900	1476	612	864	1476	612	864
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432	464				280	92	188	74	28	46	110	38	72
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180	162				162	118	44						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	612	752				480	176	304	208	110	98	64		64
ПЦ	Профессиональный цикл	1728	2870				590	226	364	1194	474	720	1086	574	512
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	35.8	-	36	36	-	36	36	-	36	35.47	-	36	33
		Период атт.	36	-		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	31.19	-	35.06	35.14	-	30.12	29.33	-	29.37	28.84	-	28.77	27.67
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		4		4	7	2	5	8	2	6	7	4	3
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		8		8	9	3	6	9	2	7	8	2	6
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1		1	1	1	
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)		1		1									
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		84.69%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		43.9%												

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ.	Трудоемкость
Руководство (в рамках ГИА)	4	25	16.00	400
Рецензирование	4	25	1.00	25
Нормоконтроль	4	25	1.00	25
Консультации ГИА				
Допуск	4	25	1.00	25
Экономическая часть	4	25	2.00	50
Рецензирование	4	25	4.00	100

	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		25		
Председатель	4	25	2.00	50
Член комиссии				
1	4	25	1.00	25
2	4	25	1.00	25
3	4	25	1.00	25
Секретарь	4	25	1.00	25
Примечания к комиссиям ГЭК				

	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		25		
Председатель	4	25	2.00	50
Член комиссии				
1	4	25	1.00	25
2	4	25	1.00	25
3	4	25	1.00	25
Дежурство				
1	4	25	1.00	25
Секретарь	4	25	1.00	25
Примечания к комиссиям ГЭК				
В АС Нагрузка применять только для указанного контингента	☐			