

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

краевого государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения

«Красноярский технологический
техникум пищевой промышленности»

О.В. Юдина

2025 г



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: заочная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: социальный-экономический

Версия 1.0

Дата введения: 01.09.2025

Регистрационный номер:
43.02.15-2025-11-3

План учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование пиклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Контрольные работы	Дифференцированный зачёт (курс)	Экзамен (курс)	Максимальная учебная нагрузка (часы)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						1курс	2курс	3курс	4 курс	
						Экзамены (часы)	самостоятельная учебная работа(включена в нагрузку)	взаимодействии с преподавателем при очной форме обучения								в т.ч. лаборатор. и практических занятий курсовых работ (проектов)
								Всего во взаимодействии с преподавателем	и с преподавателем	занятия на уроках	практических занятий курсовых работ (проектов)					
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ТО.	Теоретическое обучение				2484	198	1844	2484	640	340	268	32	160	160	160	160
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				476	0	400	476	76	30	46	0	40	10	10	10
ОГСЭ.01	Основы философии		1		48		38	48	10	10			10			
ОГСЭ.02	История		1		48		38	48	10	10			10			
ОГСЭ.03	Иностраннный язык в профессиональной деятельности		1,2,3.		138		114	138	24		24		6	6	6	6
ОГСЭ.04	Физическая культура		1,2,3.		160		144	160	16		16		4	4	4	4
ОГСЭ.05	Психология общения		2		32		26	32	6	4	2		6			
ОГСЭ.06.	Русский язык и культура речи		1		50		40	50	10	6	4		10			
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный учебный цикл				218	8	166	218	52	28	24	0	52	0	0	0
ЕН.01	Химия		1		150	8	116	150	34	14	20		34			
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		1		32		24	32	8	8			8			
ЕН.03.	Математика		1		36		26	36	10	6	4		10			
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				856	6	664	856	192	126	66	0	68	52	36	36
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		1		68	6	48	68	20	12	8		20			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		1		96		78	96	18	18			18			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		1		60		58	68	10	10			10			
ОП.04	Организация обслуживания		1		80		56	72	16	10	6					16
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг		1		104		68	104	36	22	14				36	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		1		48		38	48	10	10			10			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		1		90		78	90	12	6	6		12			
ОП.08	Охрана труда		2		32		24	32	8	8			8			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		1		68		56	68	12	12			12			
ОП.10	Бизнес - планирование		4		74		54	74	20	8	12					20
ОП.11	Дизайн и эстетика кулинарных и кондитерских изделий		1		96		74	96	22	6	16					
ОП.12	Конструктор карьеры		1		40		32	40	8	4	4		8			
ПМ.00	Профессиональные модули				934	184	614	2356/934	320	156	132	32	0	92	114	114
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к		1		90	18	68	216/90	22	10	12					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации		2		32		24	32	8	4	4					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных				58		44	58	14	6	8					
УП.01	Учебная практика		2		18			18	18		18					
ПП.01	Производственная практика		2		108			108	108		108					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и				156	18	88	372/156	68	26	26	16	0	0	0	68
МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к				32	12	20	32	12	8	4					12

