

УЧЕБНЫЙ ПЛАН



программы подготовки специалистов среднего звена

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

Поварское и кондитерское дело

43.02.15

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

квалификация:

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по ОП

2026

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 профессии Повар

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МАК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам								Объем ОП																						
		Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Объем ОП	Самостоятельная работа	С преподавателем					Пром. аттес-тация	Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4								
								Всего	в том числе					17 нед	22 нед	11 1/3 (5) нед	17 (6 1/2) нед	10 (6) нед	13 1/2 (10) нед	10 1/3 (6) нед	8 (9) нед	Образ. часть	Вар. часть		17 нед	22 нед	11 1/3 (5) нед	17 (6 1/2) нед	10 (6) нед	13 1/2 (10) нед	10 1/3 (6) нед	8 (9) нед	Образ. часть	Вар. часть												
									Лек-ции	Пра-ктич.	Конс-ульт.	Курс																																		
1	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24																						
2	БД	Базовые дисциплины	4	11			1476	1404	626	778			72	612	864																															
3	ООД.01	Русский язык	4	10			1444	1372	616	756			72	580	864																															
4	ООД.02	Литература	2				72		54	28	26		18	22	50																															
5	ООД.03	Математика	2	2			100	100	100	10	90		18	40	60																															
6	ООД.04	Иностранный язык	2	2			224	206	120	86			18	92	132																															
7	ООД.05	Информатика	2				144	144	144	144	86		18	62	82																															
8	ООД.06	Физика	2				100	126	28	98			18	50	94																															
9	ООД.07	Химия	2				100	166	90	36	36		18	44	56																															
10	ООД.08	Биология	2	2			72	72	46	26				30	42																															
11	ООД.09	История	2	2			128	128	110	18				54	74																															
12	ООД.10	Обществознание	2	2			72	72	38	34				30	42																															
13	ООД.11	География	2	2			72	72	6	66				30	42																															
14	ООД.12	Физическая культура	2	2			68	68	22	46				28	40																															
15	ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	2	2			32	32	20	12				16	16																															
16	ООД.14	Индивидуальный проект	1	1			32	32	10	22				32																																
17	Дополнительные учебные дисциплины																																													
18	ООД.15	Введение в специальность	1	1			42	42	10	22				32																																
19	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	18	33	2	12	246	246	2280	1150	930	168	32	192			612	882	612	882	612	612	648	2960	1288																					
20	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5	5		11	544	56	488	148	298	42					64	152	40	144	40	104	456	88																						
21	ОГСЭ.01	Основы философии		6			48	4	44	42		2								48																										
22	ОГСЭ.02	История		4			48	4	44	42		2								48																										
23	ОГСЭ.03	Психология общения				6	32	2	30	28		2								32																										
24	ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8			3-7	164	18	146		132	14					32	30	20	32	20	30	164																							
25	ОГСЭ.05	Физическая культура		8			164	16	148		134	14					32	30	20				44																							
26	ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности					44	6	38	18	16	4											44																							
27	ОГСЭ.07	Основы бережливого производства	8				44	6	38	18	16	4											44																							
28	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1				192	12	168	108	50	10	12				72	120					192																							
29	ЕН.01	Химия	4				156	10	134	76	50	8	12				72	84					156																							
30	ЕН.02	Экологические основы природопользования					36	2	34	32		2						36					36																							
31	ОП	Общепрофессиональный цикл	4	8			840	70	722	348	334	40	48				160	226	166	32	172	84	644	196																						
32	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3				80	6	62	42	16	4	12				80						80																							
33	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4			96	8	88	54	30	4						96					96																							
34	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3				80	6	62	46	12	4	12										80																							
35	ОП.04	Организация обслуживания	4				64	6	58	32	22	4						64					64																							
36	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5				96	4	80	34	42	4	12						96				96																							
37	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					32	4	28	22	4	2							32				32																							
38	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7				96	8	76		72	4	12							96			96																							
39	ОП.08	Охрана труда		5			32	4	28	12	14	2							32				32																							
40	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5			68	4	64	14	48	2							30				68																							
41	ОП.10	Основы функционального питания		4			36	6	30	12	16	2							36				36																							
42	ОП.11	Дизайн и эстетика кулинарных и кондитерских изделий		7			76	6	70	36	30	4										76																								
43	ОП.12	Бизнес-планирование		8			44	2	42	22	18	2										44																								
44	ОП.13	Конструктор карьеры		8			40	6	34	22	10	2										40																								
45	ПЦ	Профессиональный цикл	13	20	2	1	2672	108	902	546	248	76	32	132			316	384	406	706	400	460	1668	1004																						

46	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	4		240	12	90	54	30	6	12				36	204			220	20		
47	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		36	6	30	10	18	2					36				36			
48	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		66	6	60	44	12	4						66			58	8		
49	УП.01.01	Учебная практика		4		18		18	нед	1/2							18			18			
50	ПП.01.01	Производственная практика		4		108		108	нед	3							108			108			
51	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю		4		12						12					12				12		
52		Всего часов по МДК				102		90															
53	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	2	3	1	446	14	156	86	46	8	16	24						142	304	338	108	
54	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		7		70	6	64	44	18	2								70		70		
55	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	8	8		112	8	92	42	28	6	16	12							112	52	60	
56	УП.02.01	Учебная практика		7		72		72	нед	2									72		72		
57	ПП.02.01	Производственная практика		8		180		180	нед	5										180	144	36	
58	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю		8		12							12									12	
59		Всего часов по МДК				182		156															
60	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	3	2	1	420	16	128	82	36	10	24							420	264	156		
61	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			42	6	30	28		2	6							42		42		
62	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			78	8	64	40	18	6	6							78		78		
63	МДК.03.03	Технология молока и молочной продукции				36	2	34	14	18	2								36		36		
64	УП.03.01	Учебная практика		6		108		108	нед	3									108		36	72	
65	ПП.03.01	Производственная практика		6		144		144	нед	4									144		108	36	
66	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю		6		12						12								12		12	
67		Всего часов по МДК				156		128															
68	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	3	2		414	12	90	60	22	8	24							258	156	222	192	
69	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7			42	4	32	16	12	4	6							42		42		
70	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7			72	8	58	44	10	4	6							72		72		
71	УП.04.01	Учебная практика		8		72		72	нед	2										72		36	36
72	ПП.04.01	Производственная практика		8		216		216	нед	6										216		72	144

[illegible]