

Утверждаю  
директор КОГПОАУ КТКПП  
Печенкина Светлана Сергеевна

31.08.23

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

КОГПОАУ "Кировский технологический колледж пищевой промышленности"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
*код наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная Нормативный срок освоения ОПОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2023

профиль получаемого профессионального образования технологический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.16 № 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
<i>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</i>
организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
<i>выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*</i>



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН ППСЗ СПО 43.02.15 (Пикд) ГОД НАЧАЛА ПОДГОТОВКИ 2023**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объём образовательной программы, ак.ч.												Распределение по курсам и семестрам																								Объём ОП																	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самост. работа, инд. проект	Всего занятий	в том числе						Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																															
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	Курсовая работа (проект)	Практика	ПА (диф.зачёт)	ПА (экзамены)	Семестр 1 17 нед		Семестр 2 23 (13+10) нед +1 нед		Семестр 3 14 нед +1н +2УП		Семестр 4 16,5н+1н+ 2УП+5ПП		Семестр 5 14 нед +1н +2УП		Семестр 6 11,5 н+ 1н+ 3У +9ПП		Семестр 7 15 нед +1н + 1У		Семестр 8 7н+1н+6ПП+4ПДП																												
																	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)																			
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										
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																36,0		35,6		36,0		34,5		36,0		33,3		36,0		32,6		36,0		32,6		36,0		33,2		36,0		33,4		36,0		33,8													
<b>ОД</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>1476</b>	<b>224</b>	<b>26</b>	<b>1434</b>	<b>934</b>	<b>462</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>612</b>	<b>6</b>	<b>606</b>	<b>0</b>	<b>864</b>	<b>20</b>	<b>828</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>ОУП</b>	<b>Обязательные учебные предметы</b>	<b>3</b>		<b>10</b>	<b>1</b>	<b>1476</b>	<b>224</b>	<b>26</b>	<b>1434</b>	<b>934</b>	<b>462</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>612</b>	<b>6</b>	<b>606</b>	<b>0</b>	<b>864</b>	<b>20</b>	<b>828</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					
ОУП.01	Русский язык	2				90	12		84	66	12	6			6	34			34		56		50	6																																			
ОУП.02	Литература			2		118	14		118	102	14			2		52			52		66		66																																				
ОУП.03	Иностранный язык			2		116	20		116	0	114			2		50			50		66		66																																				
ОУП.04у	Математика	2		1		246	26		240	206	26	6		2	6	102			102		144		138	6																																			
ОУП.05у	Информатика	2				192	20		188	78	106	4			4	68			68		124		120	4																																			
ОУП.06	История			2		100	10		100	88	10			2		38			38		62		62																																				
ОУП.07	Обществознание			2		92	18		92	72	18			2		30			30		62		62																																				
ОУП.08	География			1		34	16		34	20	12			2		34			34		0																																						
ОУП.09	Физика			2		116	12		116	102	12			2		50			50		66		66																																				
ОУП.10	Химия			2		80	12		80	66	12			2		34			34		46		46																																				
ОУП.11	Биология			2		80	12		80	66	12			2		34			34		46		46																																				
ОУП.12	Физическая культура			2		116	20		116	12	102			2		50			50		66		66																																				
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2		70	12		70	56	12			2		30			30		40		40																																				
*	Индивидуальный проект				2	26	20	26	0			0				6	6			20	20																																						
<b>пп</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>17</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>9</b>	<b>4248</b>	<b>2192</b>	<b>262</b>	<b>3908</b>	<b>1428</b>	<b>1110</b>	<b>97</b>	<b>40</b>	<b>1224</b>	<b>46</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>58</b>	<b>612</b>	<b>34</b>	<b>566</b>	<b>12</b>	<b>882</b>	<b>66</b>	<b>798</b>	<b>18</b>	<b>612</b>	<b>46</b>	<b>554</b>	<b>12</b>	<b>882</b>	<b>50</b>	<b>814</b>	<b>18</b>	<b>612</b>	<b>38</b>	<b>568</b>	<b>6</b>	<b>648</b>	<b>28</b>	<b>608</b>	<b>12</b>	<b>2952</b>	<b>1296</b>								
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>1</b>	<b>6</b>		<b>564</b>	<b>370</b>	<b>34</b>	<b>530</b>	<b>140</b>	<b>370</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>14</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>4</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>6</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>10</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>132</b>									
ОГСЭ.01	Основы философии			4		38	0	2	36	34	0	0	2												0			38	2	36		0				0				0								36	2										
ОГСЭ.02	История			3		38	10	0	38	26	10	0	2												38		38		0				0				0				0								36	2									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6,8		182	166	12	170	0	166	0	4												28		28		38	6	32		28		28		26	2	24		46	2	44		16	2	14		164	18									
ОГСЭ.04	Физическая культура		4,6,8			182	158	12	170	6	158	0	6												28		28		38	6	32		28		28		26	2	24		46	2	44		16	2	14		164	18									
ОГСЭ.05	Психология общения			8		40	12	6	34	20	12	0	2												0			0					0				0				22	2	20		18	4	14		32	8									
СГ.06	Основы бережливого производства*			8		42	12	2	40	26	12	0	2												0			0					0				0			26		26		16	2	14		42											
СГ.07	Основы финансовой грамотности*			3		42	12	0	42	28	12	0	2												42		42		0				0				0			0				0					42										
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>	<b>0</b>	<b>3</b>			<b>292</b>	<b>74</b>	<b>40</b>	<b>252</b>	<b>172</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>6</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>10</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>10</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>10</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>112</b>									
ЕН.01	Химия			6		216	50	36	180	128	50	2	0												44	6	38		60	10	50		66	10	56		46	10	36		0							144	72										
ЕН.02	Экологические основы природопользования			8		36	6	4	32	24	6	2	0												0			0					0				0	</																					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объём образовательной программы, ак.ч.											Распределение по курсам и семестрам																								Объём ОП																	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самост. работа	Всего занятий	в том числе						ПА (экзамены)	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																													
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	Курсовая работа (проект)	Практика	ПА (диф.зачёт)		Семестр 1 17 нед		Семестр 2 23 (13+10) нед +1 нед		Семестр 3 14 нед +1н +2УП		Семестр 4 16,5н+1н+ 2УП+5ПП		Семестр 5 14 нед +1н +2УП		Семестр 6 11,5 н+ 1н+ 3У +9ПП		Семестр 7 15 нед +1У + 1н		Семестр 8 7н+1н+6ПП+4ПДП																											
																	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)																		
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									
ПЦ	Профессиональный цикл	15	0	6	9	2332	1418	98	2168	658	338	89	40	1080	0	66	0	0	0	0	0	0	0	58	210	12	192	6	428	16	400	12	382	20	350	12	668	20	630	18	340	24	310	6	304	6	286	12	1584	748								
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	0	1	1	288	166	12	267	94	22	7	0	144	0	9	0	0	0	0	0	0	0	9	210	12	192	6	78	0	75	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	212	76							
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	к3				67	10	6	58	46	10	2			3								3	67	6	58	3	0					0				0				0							32	35									
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	к3				71	12	6	62	48	12	2			3								3	71	6	62	3	0					0				0				0							36	35									
УП.01	Учебная практика			3		72	72	0	72						0								0	72		72		0					0				0				0				0			72										
ПП.01	Производственная практика				к4	72	72	0	72						0								0	0		72		72				0				0				0				0			72											
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	к4				6		0	3			3			3							3	0				6		3	3	0					0				0				0				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	2		1	2	440	300	12	420	92	84	8	20	216	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	290	12	272	6	150	0	148	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	336	104							
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	к5				79	28	6	70	40	28	2			3								3	0				0				79	6	70	3	0				0				0			34	45										
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	к5			5	139	56	6	130	52	56	2	20		3								3	0				0			139	6	130	3	0				0				0			86	53											
УП.02	Учебная практика			5		72	72	0	72						0								0	0		72		72				0				0				0				0			72											
ПП.02	Производственная практика				к6	144	144	0	144						0								0	0		0		0			0				144		144		0				0			144												
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	к6				6		0	4			4			2							2	0				0				0				6		4	2	0				0				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	2	0	1	1	350	246	16	325	72	66	7	0	180	0	9	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	248	102								
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	к4				75	30	8	64	32	30	2			3								3	0				0				75	8	64	3	0				0				0			32	43										
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	к4				89	36	8	78	40	36	2			3								3	0				0				89	8	78	3	0				0				0			36	53										
УП.03	Учебная практика			4		72	72	0	72						0								0	0		72		72				0				0				0				0			72											
ПП.03	Производственная практика				к4	108	108	0	108						0								0	0		108		108				0				108		108		0				0			108											
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	к4				6		0	3			3			3							3	0				6		3	3	0					6		4	2	0				0				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	2		1	1	224	138	12	204	58	30	8	0	108	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	176	48							
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	к6				47	10	6	38	26	10	2			3								0					0				0				0				47	6	38	3	0			0		32	15								
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	к6				63	20	6	54	32	20	2			3								0					0				63	6	54	3	0				63	6	54	3	0			0		36	27								
УП.04	Учебная практика			6		36	36	0	36						0								0	0		0		0				0				0				36			0			36												
ПП.04	Производственная практика				к6	72	72	0	72						0								0	0		0		0				72		72		0				0			0			72												
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	к6				6		0	4			4			2							2	0				0				0				6		4	2	0				0				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	2		1	1	336	200	16	311	104	56	4	0	144	0	9	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	222	16	200	6	114	0	111	3	228	108
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	к7				77	24	8	66	40	24	2			3								3	0				0				0				0				77	8	66	3	0			32	45										
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	к7				109	32	8	98	64	32	2			3								3	0				0				0				0				109	8	98	3	0			52	57										
УП.05	Учебная практика			7		36	36	0	36						0								0	0		0		0				0				0				36			0			36												
ПП.05	Производственная практика				к8	108	108	0	108						0								0	0		0		0				0				108		108		0			108			108												
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	к8				6		0	3						3							3	0				0				0				6				6			3	3			6												

