

УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Свердловской области"
Нижнетагильский торгово-экономический
колледж"



[Signature]

Н.М.Мякишева

27 " _____ июня _____ 2025 г.

УЧ 02-08-25 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе **базовой**

подготовки

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения: **заочная**

Нормативный срок обучения: **2 года 10 месяцев**

на базе: **среднего общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

План учебного процесса специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" 2ПД, заочное отделение (2025-28 уч.г.)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практика	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)																		
			Зачетная нагрузка	Самостоятельная работа	Объем учебной нагрузки обучающихся			II курс				III курс				IV курс										
					Итого за год	курсовая работа / проект / курсовые проекты	исследовательские работы	в том числе		в том числе		в том числе		в том числе												
								1 сем. 1-4 нед.	Лабораторные работы I семестр	2 сем. 12 нед.	Лабораторные работы II семестр	3 сем. 1-4 нед.	Лабораторные работы III семестр	4 сем. 12 нед.	Лабораторные работы IV семестр	5 сем. 1-4 нед.	Лабораторные работы V семестр	6 сем. 12 нед.	Лабораторные работы VI семестр							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		488	434	54	3		30		10		8					6									
ОГСЭ.01	Основы философии	ЭП	54	44	10	1		10																		
ОГСЭ.02	История	ЭП	54	44	10	1		10																		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ЭП	164	144	20	1		10		10																
ОГСЭ.04	Физическая культура	ЭП	164	158	6												6									
ОГСЭ.05	Психология общения	ЭП	52	44	8	1						8														
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл		270	244	26	1	1	8		12	6															
ЕН.01	Химия	Э	216	198	18	1	1			12	6															
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЭП	54	46	8			8																		
П.00	Профессиональный цикл		856	706	148			22		22		36		52	0							16				
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	96	82	14	1	1	14																		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	96	80	18	1						18														
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	ЭП	96	84	12	1				12																
ОП.04	Организация обслуживания	ЭП	80	60	20	1	2									20										
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	134	118	16	1										16										
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ЭП	48	32	16	1										16										
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЭП	72	56	16																	16				
ОП.08	Охрана труда	ЭП	54	44	10					10																
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ЭП	102	94	8			8																		
ОП.12	Специальные виды питания	Э	72	56	18	1						18														
ПМ.00	Профессиональный цикл		2856	2680	252		2	8	12	12	18															
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э (К)	456	406	50	1 контрол. раб.	2	8	12	12	18															
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЭП	156	136	20			8	12																	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЭП	156	126	30					12	18															
ПП.01	Производственная практика	Зачет	144		144			144																		
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э (К)	560	520	38	1 контрол. раб. + курс. раб.	6				20	18														
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЭП	156	142	12		1				6	6														
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЭП	188	168	20						8	12														
ПП.02	Производственная практика	Зачет	216		216						216															
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	Э (К)	460	432	26	1 контрол. раб.	3					14	12													
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЭП	156	142	12		2				6	6														
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЭП	160	146	14		1					8	6													
ПП.03	Производственная практика	Зачет	144		144							144														
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э (К)	460	420	40	1 контрол. раб.	2									28	12									
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЭП	156	136	20		1									14	6									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЭП	160	140	20		1									14	6									
ПП.04	Производственная практика	Зачет	144		144							144														
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э (К)	406	366	40	1 контрол. раб.	2									16	24									
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЭП	98	78	20		1									8	12									
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЭП	128	108	20		1									8	12									
ПП.05	Производственная практика	Зачет	180		180												180									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э (К)	298	260	38	1 контрол. раб. + курс. раб.	10															38				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ЭП	154	116	38			10														28				
ПП.06	Производственная практика	Зачет	144		144																	144				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	Э (К)	216	196	20																8	12				
МДК.07.01	Теоретические и практические основы профессии Кондитер	ЭП	72	54	20		2														8	12				
ПП.07	Производственная практика	Зачет	144		144																	144				
ПДП	Преддипломная практика			144																			4 нед.			
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																			6 нед.			
ВСЕГО			4464	3984	480			80	80		82	78				86						74				
									160			160			160									Всего		
									60			80			80			80			80					
									0			0			0			0			0					
									144			216			144			324			288					
									1			2			3			2			2					
									5			4			4			4			5					
									0			1			1			1			2					
Государственная итоговая аттестация																										
Преддипломная практика с 01.05.2028 по 28.05.2028 (4 недели)																										
Выполнение дипломной работы с 29.05.2028 по 18.06.2028 (пяти 4 нед.)																										
Защита дипломной работы с 18.06.2028 по 30.06.2028 (пяти 2 нед.)																										

Государственная итоговая аттестация
Преддипломная практика с 01.05.2028 по 28.05.2028 (4 недели)
Выполнение дипломной работы с 29.05.2028 по 18.06.2028 (пять 4 нед.)
Защита дипломной работы с 18.06.2028 по 30.06.2028 (пять 2 нед.)