

УТВЕРЖДАЮ

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



 Н.М.Мякишева
" 29 " июня 2026 г.

УЧ 02-08-26 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" 2П.Д. 3П.Д, 4П.Д заочное отделение (2026-29 уч.г.)

Индекс	Наименование курсов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практика	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)																			
			лекции	Семинарские работы	Общая категория аудиторная	Итого занятий	I курс					II курс					III курс									
							в том числе:					в том числе:					в том числе:									
							1 сем 14 нед	Лабораторные работы I семестр	курсовой проект (работа)	2 сем 12 нед	Лабораторные работы II семестр	курсовой проект (работа)	3 сем 14 нед	Лабораторные работы III семестр	курсовой проект (работа)	4 сем 12 нед	Лабораторные работы IV семестр	курсовой проект (работа)	5 сем 14 нед	Лабораторные работы V семестр	курсовой проект (работа)	6 сем 12 нед	Лабораторные работы VI семестр	курсовой проект (работа)		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		436	380	56		24			16			8						8							
ОГСЭ.01	Основы философии	ЛЗ	36	26	10		10																			
ОГСЭ.02	История	ЛЗ	36	26	10		10																			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ЛЗ	164	144	20		4			16																
ОГСЭ.04	Физическая культура	ЛЗ	164	156	8														8							
ОГСЭ.05	Психология общения	ЛЗ	36	28	8								8													
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл		180	154	26	2	14			6	6															
ЕН.01	Химия	Э	144	126	18	2	6			6	6															
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЛЗ	36	28	8		8																			
ПО.00	Профессиональный цикл		798	650	148	4	26			18			44			44	0					16				
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	96	82	14	2	14																			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	96	78	18								18													
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	ЛЗ	96	84	12		4			8																
ОП.04	Организация обслуживания	ЛЗ	80	60	20	2										20										
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	134	118	16								4			12										
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ЛЗ	48	32	16								4			12										
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛЗ	72	56	16																	16				
ОП.08	Охрана труда	ЛЗ	36	26	10					10																
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ЛЗ	68	60	8		8																			
ОП.12	Специальные виды питания	Э	72	54	18								18													
ПМ.00	Профессиональный цикл		2834	2584	250		12	12		8	18															
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э (К)	492	442	50	контр. раб	30	12	12		8	18														
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛЗ	156	136	20		12	8	12																	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛЗ	156	126	30		18	4		8	18															
ПП.01	Производственная практика	ДЗ (2 семестр)	180	180						180																
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	Э (К)	560	522	38	контр. раб + курс. раб	18						14	18	6											
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛЗ	156	138	18	6	6						6	6	6											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛЗ	188	168	20		12						8	12												
ПП.02	Производственная практика	ДЗ (3 семестр)	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)	396	370	26	контр. раб	12						4		10	12										
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛЗ	106	94	12		6						2		4	6										
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛЗ	110	96	14		6						2		6	6										
ПП.03	Производственная практика	ДЗ (4 семестр)	180	180											180											
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	Э (К)	396	356	40	контр. раб	12										6				22	12				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛЗ	106	86	20		6										4				10	6				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛЗ	110	90	20		6														12	6				
ПП.04	Производственная практика	ДЗ (6 семестр)	180	180																		180				
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	Э (К)	406	366	40	контр. раб	24										16		24							
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛЗ	98	78	20		12										8		12							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЛЗ	128	108	20		12										8		12							
ПП.05	Производственная практика	ДЗ (5 семестр)	180	180															180							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э (К)	298	262	36	контр. раб +											30		6							
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ЛЗ	154	118	36	6													6							
ПП.06	Производственная практика	ДЗ (5 семестр)	144	144															144							
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	Э (К)	286	266	20												4				4	12				
МДК.07.01	Теоретические и практические основы профессии Кондитер	ЛЗ	106	86	20												4				4	12				
ПП.07	Производственная практика	ДЗ (6 семестр)	180	180																		180				
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216	216																			6 нед			
ВСЭ.00			4464	3984	480	12		88		72			94		66		94					66				
										160					160				160							
Государственная итоговая аттестация 21.05.2029-30.06.2029		Всего	Дисциплины																							
			Учебной практики																							
			Производственной практики							180			216		180		324				360					
			Экзамены					1		2			2		2		2				2					
			Дифференцированные зачеты					5		5			5		5		6				6					
			Зачеты					0		0			0		0		0		0							