

УТВЕРЖДАЮ

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



 Н.М.Мякишева

" 27 " июня 2023 г.

УЧ 02-08-23 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" ЗПД, заочное отделение (2023-26 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 семестре)													
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			II курс				III курс				IV курс					
					Всего занятий	курсовых работ (проектов) / контрольные работы	Лабораторные работы	в том числе				в том числе				в том числе					
								1 сем 14 нед	Лабораторные работы I семестр	2 сем 12 нед	Лабораторные работы II семестр	3 сем 14 нед	Лабораторные работы III семестр	4 сем 12 нед	Лабораторные работы IV семестр	5 сем 14 нед	Лабораторные работы V семестр	6 сем 12 нед	Лабораторные работы VI семестр		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		408	434	54	3		30		10		8				6					
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	54	44	10	1		10													
ОГСЭ.02	История	ДЗ	54	44	10	1		10													
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	164	144	20	1		10		10											
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	164	158	6											6					
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	52	44	8	1						8									
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл		279	244	26	1	1	8		12	6										
ЕН.01	Химия	Э	216	198	18	1	1			12	6										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	46	8			8													
П.00	Профессиональный цикл		850	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 залатов и сырья	Э	96	80	18	1						18									
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	ДЗ	96	84	12	1				12											
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	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	ДЗ	48	32	16	1								16							
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	56	16														16		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	54	44	10					10											
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	94	8			8													
ОП.12	Специальные виды питания	Э	72	56	18	1						18									
ПМ.00	Профессиональный цикл		2856	2600	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 контр.рб	2	8	12	12	18										
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	156	136	20			8	12												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	156	126	30					12	18										
ПП.01	Производственная практика	Зачет	144		144			144													
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	520	38	1 контр.рб + курс.рб	6					20	18								
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	156	142	12		1					6	6								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	188	168	20		1					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 контр.рб	3							14	12						
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	156	142	12		2							6	6						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	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 контр.рб	2										28	12			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	156	136	20		1										14	6			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	160	140	20		1										14	6			
ПП.04	Производственная практика	Зачет	144		144												144				
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	1 контр.рб	2										16	24			
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	98	78	20		1										8	12			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	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 контр.рб + курс.рб	10												38		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	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	ДЗ	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	98			82		78			86		74		
								160				160				160					
Государственная итоговая аттестация Преддипломная практика с 27.04.2026 по 24.05.2026 (4 недели) Выполнение дипломной работы с 25.05.2026 по 21.06.2026 (всего 4 нед) Защита дипломной работы с 22.06.2026 по 30.06.2026 (всего 2 нед)	Дисциплины							60	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80		
	Учебной практики							0				0					0		0		
	Производственная практика							144				216		144			324		288		
	Преддипломная практика																		144		
	Экзамены							1	2			3		2			2		2		
	Дифференцированные зачеты							5	4			4		4			5		3		
	Зачеты							0	1			1		1		2		2			