



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения — очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования - **3 года 10 месяцев**

				Нагрузка МДК	а на д	исципли	и инн	_	4.8	
	Элементы учебного	НОЙ	НОЙ		ВТ	ом числ	ie:	отг	Гац	
Индекс	процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной	Объем образовательной нагрузки.	Всего учебных занятий	теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий	курс. работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курс изучения
1	2	3	4	. 5	6	7	8	9		10
00.00	Общеобразователь ный цикл		1476	1404	658	746			72	
ОБ.01	Русский язык	Э	82	72	36	36			10	1 `
ОБ.02	Литература	ДЗ	108	106	52	54			2	1
ОБ.03	История	-/ДЗ	132	130	84	46	3		2	1
ОБ.04	Обществознание	ДЗ	72	70	36	34			2	1
ОБ.05	География	Д3	72	70	42	28			2	1
ОБ.06	Иностранный язык	-/Э	144	134		134			12	1
ОБ.07	Математика	Э/ ДЗ	236	222	146	76			14	1
ОБ.08	Информатика	-/ ДЗ	144	142	38	104			12	1
ОБ.09	Физическая культура	-/ ДЗ	72	70	14	56		6)	2	1
ОБ.10	ОБЖ	ДЗ	68	66	20	46			2	1
ОБ.11	Физика	ДЗ	- 108	106	92	14			2	1

ОБ.12	Химия	E\-	146	134	40	94			2	1
ОБ.13	Биология	Д3	72	70	46	24			2	1
ОП.01	Индивидуальный проект	3	18	12	12				6	1
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл		588	528	144	384		48	12	
ОГСЭ.01	Основы философии	3	48	44	26	18		4		2
ОГСЭ.02	История	Д3	48	44	30	14		4		2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/3/-/3/-/Э	180	156		156		12	12	2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура (Адаптационная физкультура)	-/3/-/3/-/ДЗ	168	156	2	154		12		2-4
ОГСЭ.05	Психология общения	3	36	32	24	8		4		2
0ГСЭ.06	Русский язык и культура речи	3	36	32	22	10		4		2
ОГСЭ.07	Эффективное поведение на рынке труда	3	36	32	12	20		4		4
0ГСЭ.08	Основы социологии и политологии	3	36	32	28	4		4		2
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучны й цикл		236	208	164	44		16	12	
EH.01	Химия	-/Э	156	136	100	36		8	12	2
EH.02	Экологические основы природопользования	3	36	32	24	8		4		2
EH.03	Математика	3	44	40	40			4		2
П.00	Профессиональный цикл		3280	1844	932	872	40	164	192	
ОП.00	Общепрофессионал ьные дисциплины		1450	1226	634	592		116	108	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	96	76	32	44		8	12	2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	100	80	52	28		8	12	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	дз	60	54	26	28		6		2
ОП.04	Организация обслуживания	Э	82	64	32	32		6	12	4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	108	88	54	34		8	12	2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	64	48	30	18		4	12	4

	Информационные									
OT 05	технологии в	/D	100	0.0	2.4			0	10	
ОП.07	профессиональной	- /Э	108	88	24	62		8	12	4
	деятельности									
ОП.08	Охрана труда	Д3	36	32	18	14		4		3
ОП.09	Безопасность	ДЗ	68	64	16	48		4		3
	жизнедеятельности									
ОП.10	Физиология питания	3	36	32	22	10		4		2
ОП.11	Метрология и стандартизация	3	36	32	18	14		4		2
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ	48	44	14	30		4		3
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	60	56	36	20		4		2
ОП.14	Финансы, денежное обращение и кредит	ДЗ	76	70	50	20		6		3
ОП.15	Барное дело	Д3	54	50	20	30		4	1	4
ОП.16	Экономика отрасли	3	82	64	40	24		6	12	3
ОП.17	Бизнес-планирование	3	36	32	22	10		4		4
ОП.18	Дизайн кулинарной продукции	ДЗ	50	46	24	22		4		4
ОП.19	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	112	92	50	42		8	12	3
ОП.20	Документационное обеспечение управления	ДЗ	36	32	22	10		4		2
ОП.21	Технология продукции общественного питания	Э	102	82	32	50		8	12	2
ПМ.00	Профессиональные модули		1830	618	298	280	40	48	84	3
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		224	62	42	20		6	12	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	32	30	20	10		2		3

МДК.01.02 УП.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	48	32 72	22	10		4	12	3
ПП.01		3		72						3
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	3	348	112	48	44	20	8	12	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Д3	34	32	26	6		2		3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	98	80	22	38	20	6	12	3
УП.02		3		72						3
ПП.02		3		144						3

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		224	64	34	30	4	12	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	32	30	20	10	2		3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	48	34	14	20	2	12	3
УП.03	1	3		36					3
ПП.03		3		108					3
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		188	64	34	30	4	12	

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	32	30	20	10	2		3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	48	34	14	20	2	12	3
УП.04 ПП.04		3		36 72					3
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	3	348	146	74	72	10	12	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	32	30	18	12	2		4
МДК.05.02 УП.05	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	136	116 72	56	60	8	12	4

ПП.05		3		108						4
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		216	88	34	34	20	8	12	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	108	88	34	34	20	8	12	4
УП.06										4
ПП.06		3		108						4
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повара	Э	282	82	32	50		8	12	2
УП.07	-	3		72						2
ПП.07		3		108						2
	Всего		4104	2580	1240	1300	40	228	216	
пдп.00	Преддипломная практика		144							
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216	216						
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4	144							
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	1	36							
дэ	Демонстрационный экзамен	1	36							
ВСЕГО	По образовательной программе		4464	2796	1240	1300	40	228	216	
ВСЕГО	По образовательной программе с учетом общеобразовательн ого цикла		5940	4200	2253	1691	40	228	288	
ВК.00	Время каникулярное	34 недели								1-4



Частное учреждение профессионального образования «Костромской технологический техникум»



УТВЕРЖДАЮ Директор ЧУПО КТТ А.В. Баскаков

1 сентября 2023 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – **очная** Нормативный срок обучения на базе

среднего общего образования - 2 года 10 месяцев

	*			Нагрузка МДК	а на д	исциплі	ины и	4	ИЯ	
	Элементы	юй	НОЙ		ВТ	ом числ	ie:	OOTS	Гац	1 To 1
Индекс	учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональны е модули, междисциплинар ные курсы	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки.	Всего учебных занятий	теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий	курс. работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курс изучения
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл		588	528	144	384		48	12	
ОГСЭ.01	Основы философии	3	48	44	26	18		4		1
ОГСЭ.02	История	ДЗ	48	44	30	14		4		1
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессионально й деятельности	-/3/-/3/-/Э	180	156		156		12	12	1-3

ОГСЭ.04	Физическая									
01 00.01	культура	(2) (2) (7)	4.50							
	(Адаптационная	-/3/-/ДЗ	168	156	2	154		12		1-3
	физкультура)									
ОГСЭ.05	Психология	3	36	32	24	8		4		1
	общения	3	30	32	24	0		4		1
0ГСЭ.06	Русский язык и	3	36	32	22	10		4		1
	культура речи	3	30	32	22	10		7		1
0ГСЭ.07	Эффективное									
	поведение на	3	36	32	12	20		4		3
2525	рынке труда									
ОГСЭ.08	Основы	2	2.6	22	20			_		4
	социологии и	3	36	32	28	4		4		1
	политологии									
	Математический									
EH.00	и общий		236	208	164	44		16	12	
	естественнонауч ный цикл									
EH.01	Химия	-/Э	156	136	100	36		8	12	1
211.01	Экологические	-/-	130	130	100	50		O	14	1
	ОСНОВЫ					_				
EH.02	природопользова	3	36	32	24	8		4		1
	ния									
EH.03	Математика	3	44	40	40			4		1
	Профессиональн	9								-
П.00	ый цикл		3280	1844	932	872	40	164	192	
	Общепрофессио									
ОП.00	нальные		1450	1226	634	592		116	108	
	дисциплины									
	Микробиология,									
	санитария и									
ОП.01	гигиена в	Э	96	76	32	44		8	12	1
	пищевом									
	производстве									
	Организация									
ОП.02	хранения и	Э	100	80	52	28		8	12	1
	контроль запасов									
	и сырья									
	Техническое									
ОП.03	оснащение организаций	ДЗ	60	54	26	28		6		1
	питания									
	Организация							_		_
ОП.04	обслуживания	Э	82	64	32	32		6	12	3
	Основы									
OH 05	экономики,		100	00	E 1	2.4		0	12	1
ОП.05	менеджмента и	Э	108	88	54	34		8	12	1
	маркетинга									<u></u>
	Правовые основы									
ОП.06	профессионально	Э	64	48	30	18		4	12	3
	й деятельности									
	Информационные									
ОП.07	технологии в	-/Э	108	88	24	62		8	12	3
J11.07	профессионально		100			02			12	
OH CC	й деятельности		• •		1.5					_
ОП.08	Охрана труда	Д3	36	32	18	14		4		2

ОП.09	Безопасность жизнедеятельност и	ДЗ	68	64	16	48		4		2
ОП.10	Физиология питания	3	36	32	22	10		4		1
ОП.11	Метрология и стандартизация	3	36	32	18	14		4		1
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ	48	44	14	30		4		2
ОП.13	Товароведение продовольственн ых товаров	ДЗ	60	56	36	20		4		1
ОП.14	Финансы, денежное обращение и кредит	ДЗ	76	70	50	20		6		2
ОП.15	Барное дело	Д3	54	50	20	30		4		3
ОП.16	Экономика отрасли	Э	82	64	40	24		6	12	2
ОП.17	Бизнес- планирование	3	36	32	22	10		4		3
ОП.18	Дизайн кулинарной продукции	ДЗ	50	46	24	22		4		3
ОП.19	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	112	92	50	42		8	12	2
ОП.20	Документационно е обеспечение управления	ДЗ	36	32	22	10		4		1
ОП.21	Технология продукции общественного питания	Э	102	82	32	50		8	12	1
ПМ.00	Профессиональн ые модули		1830	618	298	280	40	48	84	2
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		224	62	42	20		6	12	

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	32	30	20	10		2		2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	48	32	22	10		4	12	2
УП.01		3		72						2
ПП.01		3		72						2
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		348	112	48	44	20	8	12	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дз	34	32	26	6		2		2
МДК.02.02	приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	98	80	22	38	20	6	12	2
	†	_	İ	70	1	1	1	İ	İ	2
УП.02		3		72						2

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		224	64	34	30	4	12	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	32	30	20	10	2		2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	48	34	14	20	2	12	2
УП.03		3		36					2
ПП.03		3		108					2

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		188	64	34	30	4	12	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	32	30	20	10	2		2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	48	34	14	20	2	12	2
УП.04	1	3		36					2
ПП.04		3		72					2

IIM.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		348	146	74	72		10	12	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	32	30	18	12		2		3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	136	116	56	60		8	12	3
УП.05		3		72						3
ПП.05		3		108						3
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		216	88	34	34	20	8	12	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	108	88	34	34	20	8	12	3
УП.06										3
ПП.06		3		108						3

ПМ.07	Выполнение работ по профессии повара	Э	282	82	32	50		8	12	1
УП.07		3		72						1
ПП.07		3		108						1
	Всего		4104	2580	1240	1300	40	228	216	
пдп.00	Преддипломная практика		144							
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216	216						
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационно й работы	4	144							
ГИА.02	Защита выпускной квалификационно й работы	1	36							
ДЭ	Демонстрационн ый экзамен	1	36							
всего	По образовательной программе		4464	2796	1240	1300	40	228	216	
ВК.00	Время каникулярное	23 недели								1-3