

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН (базисный)

по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация:  
специалист по поварскому и  
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
среднего общего образования – 2 года 10 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Обязательная часть учебных циклов ППССЗ</b>						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>896</b>	<b>622</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии		58	48			
ОГСЭ.02	История		58	48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		190	162			
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162			
ОГСЭ.05	Психология общения		38	32			
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		68	54			
ОГСЭ.07	Башкирский язык		86	68			
ОГСЭ.08	Психология саморегуляции социальной адаптации		74	48			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>		<b>358</b>	<b>240</b>			
ЕН.01	Химия		114	96			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		48	32			
ЕН.03	Математика		120	80			
ЕН.04	Информатика		46	32			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>1199</b>	<b>940</b>			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		142	102			

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		42	32			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		131	116			
ОП.04	Организация обслуживания		97	85			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		146	104		16	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		44	34			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		65	51			
ОП.08	Охрана труда		64	54			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		96	68			
ОП.10	Метрология и стандартизация		50	36			
ОП.11	Бухгалтерский учёт в организациях питания		106	87			
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров		120	90			
ОП.13	Технология приготовления национальных блюд		96	81			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2611</b>	<b>1150</b>			
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>364</b>	<b>128</b>			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		48	32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		136	96			
	<i>Учебная практика</i>		<i>180</i>				
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>646</b>	<b>352</b>			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		46	36			

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		456	316			
	<i>Учебная практика</i>		144				
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>242</b>	<b>120</b>			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		46	36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		124	84			
	<i>Учебная практика</i>		72				
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>188</b>	<b>110</b>			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		54	42			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		98	68			
	<i>Учебная практика</i>		36				

<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>386</b>	<b>212</b>			
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		44	32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		270	180			
	<i>Учебная практика</i>		72				
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала</b>		<b>315</b>	<b>186</b>			
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала		279	186			
	<i>Производственная практика</i>		36				
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)</b>		<b>470</b>	<b>42</b>			
МДК 07.01	Общие правила безопасного выполнения работ по рабочим профессиям		56	42			
	<i>Производственная практика</i>		414				
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>1158</b>			
	<b>Всего по циклам</b>	<b>82</b>	<b>5064</b>	<b>3906</b>			

<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>						
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>	<b>26,5</b>		<b>954</b>			
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>	<b>4</b>					
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>5,5</b>					

<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6</b>					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>23</b>					
	<b>Всего</b>	<b>147</b>					