

ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 9 от 30.04.2026



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
ГАПОУ ТО "ТТИПКС"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная Нормативный срок освоения ОПОП 2г 10м год начала подготовки по УП 2026

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Вид деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Освоение работ по профессии 16675 Повар
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Освоение работ по профессии 16472 Пекарь
Организация технологических процессов при разработке авторских и фирменных блюд, изделий

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[1]	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[1]	МДК.07.01. Освоение работ по профессии 16675 Повар
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[2]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[2]	МДК.02.03. Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь
				[2]	МДК.08.01. Освоение работ по профессии 16472 Пекарь
3	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.03.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[3]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[3]	МДК.03.03. Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь
4	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[4]	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[4]	МДК.05.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
				[4]	МДК.05.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
				[4]	МДК.05.05. Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь
5	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[5]	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[5]	МДК.04.03 Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ПП.07. Производственная практика
				[1]	УП.07. Учебная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ПП.02. Производственная практика (по профилю специальности)
				[2]	УП.02. Учебная практика
8	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.09.01 Организация технологических процессов при разработке авторских и фирменных блюд, изделий
				[6]	МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
9	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	1	[1]	ПМ.07 Освоение работ по профессии 16675 Повар
				[1]	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
10	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	2	[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
				[2]	ПМ.08 Освоение работ по профессии 16472 Пекарь

11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ПП.04. Производственная практика (по профилю специальности)
				[5]	УП.04. Учебная практика
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ПП.01. Производственная практика (по профилю специальности)
				[1]	УП.01. Учебная практика
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ПП.03. Производственная практика (по профилю специальности)
				[3]	УП.03. Учебная практика
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[6]	УП.06.01 Учебная практика
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.09. Производственная практика (по профилю специальности)
				[6]	УП.09. Учебная практика
16	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ПП.08. Производственная практика
				[2]	УП.08. Учебная практика
17	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.05. Производственная практика (по профилю специальности)
				[4]	УП.05. Учебная практика
18	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.08 Охрана труда
				[3]	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
19	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
				[4]	ОП.10 «Расширяем горизонты. profilUM»/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	иностранного языка;
4	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	экологических основ природопользования;
7	технологии кулинарного и кондитерского производства;
8	организации хранения и контроля запасов и сырья;
9	организации обслуживания;
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	учебный кондитерский цех.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал;
3	Спортивный комплекс:

Пояснения

1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565 (ред. От 03.07.2024)

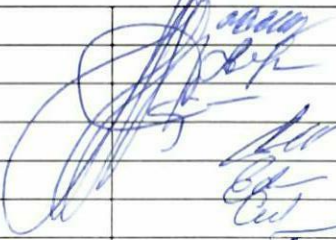

2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком (раздел 1 учебного плана).

3. Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную учебную работу (раздел 3 учебного плана).

4. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрена в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) 70 % от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. 5. Вариативная часть образовательной программы составляет 1296 часов максимальной учебной нагрузки.

6. Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы во 2 семестре по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в объеме 8 часов, МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в объеме 8 часов, в 6 семестре МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в объеме 16 часов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение. 7. В профессиональном цикле предусмотрена учебная практика (14 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (26 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей (раздел 2 учебного). 8. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся. Промежуточная аттестация в форме экзамена/ экзамена по модулю, экзамена (квалификационного) выделяется за счет времени, отводимого на изучение соответствующих дисциплины / МДК / профессионального модуля и проводится в день, освобожденный от учебных занятий. Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированные зачеты - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре. Сведения о комплексных формах контроля представлены в разделе 4 учебного плана. 9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Согласовано

Заместитель директора		Курносова О.С.
Старший методист		Котлярова А.В.
Председатель ПЦК ИПиС		Кондрашова К.С.
Председатель ПЦК ЭУиК		Нагорнова И.В.
Председатель ПЦК дисциплин ОГСЭ и ЕН		Флоря Е.А.
Заведующий производственной практикой		Самолова Е.Н.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.

