

Утверждаю

И.о. директора

Н.В. Шуманская

27.04.2025



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация

"Колледж мехатроники и пищевой индустрии"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

(редакция 03.07.2024)

ОУП.08	История		2	104	4	100	80	20						50	50							104		
ОУП.09	Обществознание		2	104	4	100	80	20						50	50								104	
ОУП.10	География		2	50		50	30	20						22	28								50	
ОУП.11	Физическая культура		2	80	2	78	2	76						38	40								80	
ОУП.12	Основы безопасности и защиты Родины		2	74	6	68	44	24						28	40								74	
ОУП.13	Математика	2		232	6	226	34	180				6	6	82	144								232	
Дополнительные			2	112	4	76	20	20	0	0	0	0	36	40	0	0	0	0	0	0	0	40	72	
ДУП.01	Введение в специальность/Родной язык		2	40		40	20	20							40								40	
ДУП.02	Основы проектной деятельности		1	72	4	36			32					36										72
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1410	58	1352	562	742	0	0	0	0	48	0	0	578	108	172	204	176	114	932	478	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	4	474	8	466	152	308	0	0	0	0	6	0	0	80	108	64	60	128	26	434	40	
ОГСЭ.0 1	Основы философии		7	48		48	40	8												48			48	
ОГСЭ.0 2	История России		4	48		48	40	8									48						48	
ОГСЭ.0 3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		164	4	160	20	134				6			40	30	32	28	18	12		164		
ОГСЭ.0 4	Физическая культура		8	174	4	170	20	150							40	30	32	32	22	14		174		
ОГСЭ.0 5	Психология общения		7	40		40	32	8												40			40	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	3	208	20	188	90	92	0	0	0	0	6	0	0	188	0	0	0	0	0	148	60	
ЕН.01	Химия	3		120	20	100	44	50				6			100							60	60	
ЕН.02	Экология основы природопользования		3	32		32	20	12							32								32	
ЕН.03	Математика		3	56		56	26	30							56								56	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	10	728	30	698	320	342	0	0	0	0	36	0	0	310	0	108	144	48	88	350	378	

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	6		76		76	30	40					6						76				76	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3		72	10	62	16	40					6		62								72	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3		70	10	60	24	30					6		60								70	
ОП.04	Организация обслуживания	3		74	10	64	28	30					6		64								74	
ОП.05	Основы экономики предпринимательской деятельности		5	48		48	30	18									48						48	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8	52		52	40	12													52		52	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3	62		62	32	30							62								62	
ОП.08	Охрана труда		7	48		48	30	18												48		48		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6	68		68	20	48									68					68		
ОП 10	Метрология и стандартизация	3		62		62	26	30					6		62								62	
ОП.11	Основы финансовой грамоты		8	36		36	20	16													36		36	
ОП 12	Основы калькуляции и учета	5		60		60	24	30					6				60					18	42	
ПМ.	Профессиональные модули	19	14	2694	98	2596	362	488		60	1584	0	102	0	0	0	750	416	626	416	748	2308	746	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	2	376	16	360	58	68	0	0	216	0	18	0	0	0	360	0	0	0	0	376	0	
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		66	16	50	14	30					6				50					66		


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	2	2	378	2	376	38	74	0	0	25 2	0	12	0	0	0	0	0	0	376	0	0	312	66
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		6	36	2	34	14	20												34			36	
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		84		84	24	54					6							84			84	
УП.03	Учебная практика		6	108		108					10 8									108			108	
ПП.03	Производственная практика		6	144		144					14 4									144			78	66
	Экзамен по модулю			6		6							6							6			6	
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	2	2	418	2	416	60	86	0	0	25 2	0	18	0	0	0	0	0	0	0	416	0	326	92

ПП.05	Производственная практика		8	144		144					14									144	144			
	Экзамен по модулю			6		6						6								6	6			
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	280	30	250	40	24	0	30	14	0	12	0	0	0	0	0	250	0	0	252	28	
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	6		130	30	100	40	24		30			6						100			102	28	
УП.06	Учебная практика		6	36		36					36								36			36		
ПП.06	Производственная практика		6	108		108					10								108			108		
	Экзамен по модулю			6		6							6						6			6		
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих "16675 Повар"	1	2	416	26	390	80	118	0	0	18	0	12	0	0	0	0	390	0	0	0	360	216	56
МДК.07.01	Технология приготовления блюд и гарниров на предприятиях общественного питания	4		230	26	204	80	118					6					204					23	
УП.07	Учебная практика		4	72		72					72							72					72	
ПП.07	Производственная практика		4	108		108					10							108					10	
	Экзамен по модулю			6		6							6					6					6	
ПДП	Преддипломная практика			144							14										144		14	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			216																	216	216		
	Самостоятельная работа				10																			
Всего				446			дисциплин и МДК				37													
Всего				594			ВСЕГО	учебной практики			68			0	0	0	180	144	144	108	108			
Общее количество консультаций Государственная итоговая аттестация:						производст. практики			10			0	0	0	216	144	252	144	288					

Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

№	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.
	Лаборатории:
1	химии;
2	организации обслуживания;
3	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
	Мастерские:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
2	Учебный кондитерский цех.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал;
3	спортивный зал.

Пояснения
Нормативная база реализации: Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 года № 1565, зарегистрирован в Минюсте России (рег. № 44828 от 20.12.2016 г.).
Перечень сокращений, используемых в учебном плане: МДК – междисциплинарный курс; ПМ – профессиональный модуль; УП – учебная практика; ПП – производственная практика; ПДП – преддипломная практика; ЭК – экзамен квалификационный; ОК – общие компетенции; ПК – профессиональные компетенции; Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл, ОПЦ - Общепрофессиональный цикл.
1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению образовательной программы. Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5940 часов. Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме. Область профессиональной деятельности выпускников: оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).
2. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется инженерно-педагогическими работниками по оценочной системе: «2»-неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.
3. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Преддипломная практика проходит 4 недели на 4 курсе (144 часа). Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.
4. В рамках реализации ОПОП по специальности Поварское и кондитерское дело студенты осваивают профессию рабочих: 16675 Повар
Общеобразовательный цикл: общеобразовательный цикл ОПОП сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (№ 05-592 от 01.03.2023 года). Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется в течение первого курса обучения.
Формирование вариативной части: объем вариативной части составляет 1296 часов.
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл: Психология общения (40 ч.)
Общепрофессиональный цикл: Основы экономики предпринимательской деятельности (48 ч.), Правовые основы профессиональной деятельности (52 ч.),
Профессиональные модули: 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 ПП.03 Производственная практика (66 ч.), 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 МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (50 ч.), ПП.04 Производственная практика (42 ч.), ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала (28 ч.), ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих "16675 Повар" МДК.07.01 Технология приготовления блюд и гарниров на предприятиях общественного питания (230 ч.), УП.07 Учебная практика (72 ч.), ПП.07 Производственная практика (108 ч.), Экзамен по модулю (6 ч.), Преддипломная практика (144 ч.)
Согласовано _____  _____ О.Н.Глинская

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 296520261781276660661547455625433911011083524467

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен с 06.02.2026 по 06.02.2027