

Утверждаю
директор КОГПОАУ КТКПП
Печенкина Светлана Сергеевна

31.08.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
КОГПОАУ "Кировский технологический колледж пищевой промышленности"
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

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная Нормативный срок освоения ОПОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2026

профиль получаемого профессионального образования технологический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.16 № 1565

Виды 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*

[illegible]

Обозначения:	Т	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	У	Учебная практика		
	П	Промежуточная аттестация	П	Производственная практика (по профилю специальности)	ГИА	Государственная итоговая аттестация
	К	Каникулы			*	Неделя отсутствует

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)							
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
I	40	17	23	1		1	0	0	0	0	0	0		11	52	25	1
II	30.5	14	16.5	2	1	1	4	2	2	5	0	5		10.5	52	25	1
III	25.5	14	11.5	2	1	1	5	2	3	9	0	9		10.5	52	25	1
IV	22	15	7	2	1	1	1	1	0	10	0	10	6	2	43	25	1
Всего	118	60	58	7	3	4	10	5	5	24	0	24	6	34	199	100	4

УЧЕБНЫЙ ПЛАН СПО ППССЗ 43.02.15 (ПикД) ГОД НАЧАЛА ПОДГОТОВКИ 2026

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объём образовательной программы, ак.ч.										Распределение по курсам и семестрам																														Объём ОП			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самост. работа	Всего занятий	в том числе						Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																					
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	Курсовая работа (проект)	Практика	ПА (диф. зачет)	ПА (экзамены)	Семестр 1 17 нед		Семестр 2 23 (13+10) нед +1 нед		Семестр 3 14 нед +1н +2УП		Семестр 4 16,5+0,5+2УП+5ПП+0,5		Семестр 5 14 нед +1н +2УП		Семестр 6 11,5+0,5+3У+9ПП+0,5		Семестр 7 15 нед +1У + 1н		Семестр 8 7+0,5+10ПП+0,5																		
																	Объём ОП	Самост.	С припод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С припод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С припод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С припод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С припод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С припод.	ПА (экзамены)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
ПЦ	Профессиональный цикл	15	0	6	9	2476	1562	98	2306	654	338	50	40	1224	0	72	0	0	0	0	0	0	65	210	12	192	6	428	16	400	12	382	20	350	12	668	20	624	24	306	24	276	6	482	6	464	12	1728	748
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	0	1	1	288	166	12	267	94	22	7	0	144	0	9	0	0	0	0	0	0	9	210	12	192	6	78	0	75	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	212	76	
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	к3				67	10	6	58	46	10	2				3						3	67	6	58	3	0				0				0				0						32	35			
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	к3				71	12	6	62	48	12	2				3						3	71	6	62	3	0				0				0				0							36	35		
УП.01	Учебная практика			3		72	72	0	72					72	0							0	72		72		0				0				0				0				0			72			
ПП.01	Производственная практика				к4	72	72	0	72					72	0							0	0				72		72		0				0				0				0			72			
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	к4				6		0	3			3			3							3	0			6		3	0			0			0			0			0						6		
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		1	2	440	300	12	419	92	84	7	20	216	0	9	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	290	12	272	6	150	0	147	3	0	0	0	0	0	0	0	336	104	
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	к5				79	28	6	70	40	28	2				3						3	0			0				79	6	70	3	0			0			0					34	45			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	к5			5	139	56	6	130	52	56	2	20			3						3	0			0				139	6	130	3	0			0			0					86	53			
УП.02	Учебная практика			5		72	72	0	72					72	0							0	0			0				72		72			0			0			0				72				
ПП.02	Производственная практика				к6	144	144	0	144					144	0							0	0			0				0				144		144		0			0				144				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	к6				6		0	3			3			3							3	0			0				0				6		3	0			0			0				6		
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	0	1	1	350	246	16	325	72	66	7	0	180	0	9	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	248	102		
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	к4				75	30	8	64	32	30	2				3						3	0			75	8	64	3	0			0			0			0							32	43		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	к4				89	36	8	78	40	36	2				3						3	0			89	8	78	3	0			0			0			0							36	53		
УП.03	Учебная практика			4		72	72	0	72					72	0							0	0			72		72		0				0			0			0						72			
ПП.03	Производственная практика				к4	108	108	0	108					108	0							0	0			108		108		0				0			0			0			0				108		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	к4				6		0	3			3			3							3	0			6		3	0			0			0			0			0						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		1	1	224	138	12	203	58	30	7	0	108	0	9	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	176	48	
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	к6				47	10	6	38	26	10	2				3							0			0				0			47	6	38	3	0			0					32	15			
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	к6				63	20	6	54	32	20	2				3							0			0				0			63	6	54	3	0			0					36	27			
УП.04	Учебная практика			6		36	36	0	36					36	0								0			0				0				36		36		0							36				
ПП.04	Производственная практика				к6	72	72	0	72					72	0								0	0		0				0			72		72		0			0					72				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	к6				6		0	3			3			3							2	0			0				0			0			6		3	0			0					6		
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	2		1	1	336	200	16	311	104	56	7	0	144	0	9	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	228	108	
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	к7				77	24	8	66	40	24	2				3							3	0			0				0			77	8	66	3	0							32	45			
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	к7				109	32	8	98	64	32	2				3							3	0			0				0			109	8	98	3	0							52	57			
УП.05	Учебная практика			7		36	36	0	36					36	0								0	0			0				0				36		36		0						36				
ПП.05	Производственная практика				к8	108	108	0	108					108	0								0	0			0				0				0			108		108					108				
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	к8				6		0	3			3			3							3	0			0				0			0			6		3	3			6		3		6			
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2			2	452	294	14	429	108	42	7	20	252	0	9	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	8	76	0	368	6	353	9	348	104	
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	8			8	194	42	14	174	108	42	4																																					

ПМ.07*	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	3		1	1	386	218	16	352	126	38	8	0	180	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	92	8	78	6	294	8	274	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	206																
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии "Плотник"	5				92	14	8	78	60	14	4			6												92	8	78	6	0					0									92																	
МДК 07.02	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"	6				108	24	8	94	66	24	4			6												6	0			108	8	94	6	0				0						108																	
УП.07	Учебная практика			6		72	72	0	72					72	0												0	0			72		72		0				0					72																		
ПП.07	Производственная практика				кб	108	108	0	108					108	0												0	0			108		108		0				0					108																		
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	6				6		0	0						6												6	0			6			6	0					0					6																	
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				час	1224		час	1224	нед		10			час		0	час		0	час		72	час	252	час		72	час	432	час		36	час		360																										
	Учебная практика				час	360		час	360	нед		10			час			час			час		72	час	72	час		72	час	108	час		36	час		0																										
	Концентрированная				час	360		час	360	нед		10			час			час			час		72	час	72	час		72	час	108	час		36	час		чс																										
	Распределоченная									нед					час			час			час		72	час	72	час		72	час	108	час		36	час		чс																										
	Производственная (по профилю специальности) практика				час	864		час	864	нед					час			час			час			180	час			час	324	час			час		чс		360																									
	Концентрированная				час			час		нед					час			час			час			180	час			час	324	час			час		чс		чс		360																							
	Распределоченная									нед					час			час			час			180	час			час	324	час			час		чс		чс		360																							
ГИА	Государственная итоговая аттестация				час	216		час	216	нед		6			час					час															час	216	час	216																								
	Демонстрационный экзамен				час	216	36	час	216	нед		6			час					час				час										час	216	час	216																									
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ		20	10	25	10	6156	2530	288	5336	2356	1572	74	40	1224	70	100	612	6	606	0	864	20	828	81	612	34	566	12	882	66	798	18	612	46	554	12	882	50	808	24	612	44	562	6	648	22	614	12	2952	1296												
	Дисциплин и МДК														612						864						540						630						540						450						576						288					
	Учебная практика																										72												72												108						36					
	Производственная практика																																180												72												360					
	Экзамены (без учета физ. культуры)																				3						2						3						4						1						2											
	Зачеты (без учета физ. культуры)																										1						3						2						1						3											
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)														1						9						3						3						2						4						2											
Заместитель директора по УР																										Е.П.Жукова																																				