



Приложение №3  
ОПРЕДЕЛЕНИЕ  
43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело»,  
Государственный приказом директора  
ГБОУ ГКДМПИС  
07.2020 г. №58

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	очная
Нормативный срок обучения:	3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:	естественнонаучный <i>при реализации программы среднего общего образования</i>

## 2. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

**Условные обозначения:**

□ - теоретическое обучение

У - учебная практика

Учебная практика



1113

□ :: - промежуточная аттестация в форме экзамена

**П** - производственная практика

— каникулы

\* - обучение не предусмотрено

**X** - преддипломная практика

3. Сводные данные по бюджету времени (в академических часах и неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в т.ч. сам. работа)		Учебная практика по ЦМ (36 ак.ч./нед.)		Производственная практика по ЦМ (36 ак.ч./нед.)		Преддипломная практика (36 ак.ч./нед.)		Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация (36 ак.ч./нед.)		Каникулы	Всего (по курсам)
	ак. часов	неделя	ак. часов	неделя	ак. часов	неделя	ак. часов	неделя	ак. часов	неделя	ак. часов	неделя		
I	2		3		4		6		7		8		9	
I курс	612+846=1458	17+23,5=40,5					0+18=18	0+0,5=0,5					2+9=11	52
II курс	612+720=1332	17+20=37	0+72=72	0+2=2	0+72=72	0+2=2	0+18=18	0+0,5=0,5					2+8,5=10,5	52
III курс	414+648=1062	11,5+18=29,5	72+72=144	2+2=4	108+144=252	3+4=7	18+18=36	0,5+0,5=1					2+8,5=10,5	52
IV курс	468+0=468	13+0=13	144+72=216	4+2=6	0+396=396	0+11=11	144	4	0+36=36	0+1=1	216	6	2+0=2	43
Всего	4320	120	432	12	720	20	144	4	108	3	216	6	34	199

[illegible]



[illegible]



[illegible]

5. Комплексные формы промежуточной аттестации:

Семестр	Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации
4	МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кдз №1
	МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
	УП.01.	Учебная практика	
	ПП.01.	Производственная практика	
6	МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кдз №2
7	УП.02.	Учебная практика	Кдз №3
	МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
	УП.03.	Учебная практика	
7	МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Кдз №4
7	УП.04.	Учебная практика	Кдз №5
	МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	УП.05.	Учебная практика	
5	МДК.07.01.	Технология выполнения работ по профессии "Повар"	Кдз №6
8	УП.07.	Учебная практика	
	ПП.07.	Производственная практика	
	ПП.03.	Производственная практика	Кдз №7
	ПП.04.	Производственная практика	
	ПП.05.	Производственная практика	
	ПП.06.	Производственная практика	

Условные обозначения:

З - зачёт

ДЗ - дифференцированный зачёт

Э - экзамен

Кэ - комплексный экзамен

Кдз - комплексный дифференцированный зачёт

Экв - экзамен квалификационный



6. Практика

№ п/п	ПМ, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Продолжительность практики	
					неделя	ак. ч.
1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Учебная	Концентрированно	4	2	72
		Производственная		4	2	72
2	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	Учебная	Концентрированно	6	2	72
		Производственная		6	4	144
3	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	Учебная	Концентрированно	7	1	36
		Производственная		8	3	108
4	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	Учебная	Концентрированно	7	1	36
		Производственная		8	2	72
5	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	Учебная	Концентрированно	7	2	72
		Производственная		8	3	108
6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Учебная	Концентрированно	8	2	72
		Производственная		8	3	108
7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: код 16675, Повар	Учебная	Концентрированно	5	2	72
		Производственная		5	3	108
Преддипломная практика			Непрерывно	8	4	144
ИТОГО:					36	1296



7. График промежуточной аттестации

Шифры	Наименование цикла, дисциплины, профессия, специальность, модулей, МДК, практики	Формы промежуточной аттестации	Промежуточная аттестация ГИА (ак.ч.)		Распределение объема работы обучающихся по учебному плану с преподавателем (по курсам и полугодиям (ак.ч.))							
			Экзамены по дисциплинам и МДК, ГИА (ак.ч.)	Экзамены квалификационные (ак.ч.)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
					17 нед. (в т.ч. теор. обучение - 17 нед.)	24 нед. (в т.ч. теор. обучение - 22 нед., 0,5 нед. - практика)	17 нед. (в т.ч. теор. обучение - 17 нед.)	24,5 нед. (в т.ч. теор. обучение - 20 нед., 2,5 нед. - практика)	17 нед. (в т.ч. теор. обучение - 11,5 нед., 2,5 нед. - практика)	24,5 нед. (в т.ч. теор. обучение - 18 нед., 2,5 нед. - практика)	17 нед. (в т.ч. теор. обучение - 11 нед., 4 нед. - практика)	24 нед. (в т.ч. теор. обучение - 10 нед., 4 нед. - практика)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОД.00	Общеобразовательный цикл	12/13/14	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01	Дисциплины (общие)	12/13/14	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык	-ДЗ	6			Э						
ОД.02	Литература	-ДЗ				ДЗ						
ОД.03	Иностранный язык	-ДЗ				ДЗ						
ОД.04	История	-ДЗ				ДЗ						
ОД.05	Математика	-ДЗ				ДЗ						
ОД.06	Астрономия	ДЗ/Э	6		ДЗ	Э						
ОД.07	Физическая культура	ДЗ				ДЗ						
ОД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ/ДЗ			ДЗ	ДЗ						
ОД.09	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	-ДЗ				ДЗ						
ОД.09	Обществознание	2/13/14	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.10	Естествознание	-ДЗ				ДЗ						
ОД.11	Информатика	-ДЗ	6			Э						
ОД.12.01	Дополнительная дисциплина по выбору обучающихся	-ДЗ				ДЗ						
ОД.12.01	Родной язык и родная литература	2/ДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.12.02	История родного края	ДЗ/ДЗ			ДЗ	ДЗ						
ОД.12.02	Промежуточная аттестация по циклу		18		18							
ОД.13.01	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2/ДЗ/4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.13.01	Основы философии	ДЗ										
ОД.13.02	История	ДЗ										
ОД.13.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-ДЗ										
ОД.13.04	Физическая культура	-ДЗ										
ОД.13.05	Психология общения	-ДЗ										
ОД.13.06	Русский язык и культура речи/ Коммуникативный практикум	-ДЗ										
ОД.13.06	Промежуточная аттестация по циклу											
ОД.14.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1/ДЗ/13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.14.01	Химия	ДЗ										
ОД.14.02	Экологические основы природопользования	ДЗ				ДЗ						
ОД.14.02	Промежуточная аттестация по циклу					Э						
ОД.15.00	Общепрофессиональный цикл	7/ДЗ/4/Э	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.15.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ				ДЗ						
ОД.15.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-ДЗ	6			Э						
ОД.15.03	Техническое оснащение организаций питания	-ДЗ	6			Э						
ОД.15.04	Организация обслуживания	-ДЗ	6			Э						
ОД.15.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-ДЗ	6					Э				
ОД.15.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ						Э				
ОД.15.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-ДЗ						ДЗ		ДЗ		
ОД.15.08	Охрана труда	ДЗ						ДЗ				
ОД.15.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ						ДЗ				
ОД.15.10	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ								ДЗ		
ОД.15.11	Трудоустройство и карьера/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ						ДЗ				
ОД.15.11	Промежуточная аттестация по циклу											
ОД.16.00	Профессиональный цикл	8/ДЗ/7/Кл/6/Э/ж	0	66	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.16.00	Профессиональные модули	7/ДЗ/7/Кл/6/Э/ж	0	66	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.16.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1/Кл/1/Э/ж	0	6	0	0	0	Э/ж.01	0	0	0	0
ОД.16.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кл/ж.01		6				Кл/ж.01				
УП.01	Учебная практика											
ПП.01	Производственная практика											
ОД.16.01	Промежуточная аттестация по модулю			6								
ОД.17.00	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/ДЗ/1/Кл/1/Э/ж	0	12	0	0	0	0	0	Э/ж.02	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ							ДЗ			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-Кл/ж.02		12						Кл/ж.02		
УП.02	Учебная практика											
ПП.02	Производственная практика	ДЗ								ДЗ		
ОД.17.00	Промежуточная аттестация по модулю			12								
ОД.18.00	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	1/ДЗ/2/Кл/1/Э/ж	0	12	0	0	0	0	0	0	0	Э/ж.03
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ								ДЗ		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кл/ж.03		12							Кл/ж.03	
УП.03	Учебная практика											
ПП.03	Производственная практика	Кл/ж.07										Кл/ж.07
ОД.18.00	Промежуточная аттестация по модулю			12								

[illegible]



## 8. График самостоятельной работы

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся	Распределение объема самостоятельной работы обучающихся (по курсам и полугодиям (ак.ч.))							
			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
			17 нед. (в т.ч. теор. обучение - 17 нед.)	24 нед. (в т.ч. теор. обучение - 22 нед., 0,5 ПА, 1,5 -сам.р.)	17 нед. (в т.ч. теор. обучение - 17 нед.)	24,5 нед. (в т.ч. теор. обучение - 20 нед., 2УП, 2ПП, 0,5 ПА)	17 нед. (в т.ч. теор. обучение - 11,5 нед., 2УП, 3ПП, 0,5 ПА)	24,5 нед. (в т.ч. теор. обучение - 18 нед., 2УП, 4ПП, 0,5 ПА)	17 нед. (в т.ч. теор. обучение - 13 нед., 4УП)	24 нед. (в т.ч. теор. обучение - 0 нед., 2УП, 1ПП, 1ПА, 4ПП, 6ПА)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Дисциплины (общие)	36	0	36	0	0	0	0	0	0
ОД.01.	Русский язык	12		12						
ОД.02.	Литература	6		6						
ОД.03.	Иностранный язык									
ОД.04.	История	6		6						
ОД.05.	Математика	12		12						
ОД.06.	Астрономия									
ОД.07.	Физическая культура									
ОД.08.	Основы безопасности жизнедеятельности									
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	18	0	18	0	0	0	0	0	0
ОД.09.	Обществознание	6		6						
ОД.10.	Естествознание	6		6						
ОД.11.	Информатика	6		6						
	Дополнительная дисциплина по выбору обучающихся	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.12.01.	Родной язык и родная литература									
ОД.12.02.	История родного края									
	Промежуточная аттестация по циклу			18						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>29</b>	<b>15</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01.	Основы философии	10				10				
ОГСЭ.02.	История	10			10					
ОГСЭ.03.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	33			6	8	6	8	5	
ОГСЭ.04.	Физическая культура	33			6	8	6	8	5	
ОГСЭ.05.	Психология общения	6						6		
ОГСЭ.06.	Русский язык и культура речи/ Коммуникативный практикум	12						7	5	
	Промежуточная аттестация по циклу									
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01.	Химия	24			24					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	7			7					
	Промежуточная аттестация по циклу									
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>137</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>49</b>	<b>54</b>	<b>12</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	15			15					
ОП.02.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	24			12	12				
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	18			10	8				
ОП.04.	Организация обслуживания	12				8	4			
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	16					8	8		
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	7						7		
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	24			12	12				
ОП.08.	Охрана труда	8				8				
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности									
ОП.10.	Основы предпринимательской деятельности	7						7		
ОП.11.	Трудоустройство и карьера/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	6				6				
	Промежуточная аттестация по циклу									
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>205</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>45</b>	<b>57</b>	<b>63</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>205</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>45</b>	<b>57</b>	<b>63</b>	<b>0</b>