

Министерство образования Рязанской области



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Рязанский колледж имени Героя Советского Союза Н.Н. Комарова»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в рамках реализации федерального проекта "Профессионалитет"
на 2026-2027 учебный год

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**2. Сводные данные по бюджету времени по специальности
среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	38	1368	17	612	21	756	2	72	-	-	2	72	1	36	-	-	1	36	-	-	11	1476
2 курс	31	1116	16	576	15	540	1	36	-	-	1	36	9	324	1	36	8	288	-	-	11	1476
3 курс	27	972	7	252	20	720	2	72	1	36	1	36	13	468	9	324	4	144	-	-	10	1512
4 курс	18	648	13	468	5	180	2	72	1	36	1	36	15	540	3	108	12	432	6	216	2	1476
Всего	114	4104	53	1908	61	2196	7	252	2	72	5	180	38	1368	13	468	25	900	6	216	34	5940

3. План учебного процесса образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам								Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
											1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОД.00	Общеобразовательный цикл		1476	620	784	620	-	-	-	72	612	864	108	-	-	-	-	-	-	-
ОД 01	Русский язык	ДЗ	72	10	62	10	-	-	-	-	34	38	-	-	-	-	-	-	-	-
ОД 02	Литература	ДЗ	108	-	108	-	-	-	-	-	50	40	18	-	-	-	-	-	-	-
ОД 03	История	Э	136	46	80	46	-	-	-	10	60	66	-	-	-	-	-	-	-	-
ОД 04	Обществознание	ДЗ	72	12	60	12	-	-	-	-	34	38	-	-	-	-	-	-	-	-
ОД 05	География	ДЗ	72	20	52	20	-	-	-	-	34	20	18	-	-	-	-	-	-	-
ОД 06	Иностранный язык	ДЗ	144	144	-	144	-	-	-	-	64	80	-	-	-	-	-	-	-	-
ОД 07	Математика	Э	232	50	172	50	-	-	-	10	74	148	-	-	-	-	-	-	-	-
ОД 08	Информатика	ДЗ	144	98	46	98	-	-	-	-	60	30	54	-	-	-	-	-	-	-
ОД 09	Физическая культура	ДЗ	72	62	10	62	-	-	-	-	32	40	-	-	-	-	-	-	-	-
ОД 10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	46	22	46	-	-	-	-	30	38	-	-	-	-	-	-	-	-
ОД 11	Физика	Э	108	14	84	14	-	-	-	10	44	54	-	-	-	-	-	-	-	-

ОД 12	Химия	Э	144	94	40	94	-	-	-	10	62	72	-	-	-	-	-	-	-	-
ОД 13	Биология	ДЗ	72	24	48	24	-	-	-	-	34	20	18	-	-	-	-	-	-	-
ИД 01	Индивидуальный проект	-	32	-	-	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ОПОП	Основная профессиональная образовательная программа		4464	2690	1182	1478	1368	40	120	60	-	108	504	864	612	900	612	864	2952	1296
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		432	340	92	340	-	-	-	-	-	-	128	92	50	58	62	42	432	-
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	36	18	18	18	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	36	-
ОГСЭ.02	История	ДЗ	36	6	30	6	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	36	-
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ/ ДЗ/ ДЗ	164	158	6	158	-	-	-	-	-	-	28	28	22	30	34	22	164	-
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ/ ДЗ/ДЗ	160	154	6	154	-	-	-	-	-	-	28	28	28	28	28	20	160	-
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	36	4	32	4	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	36	-
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		208	80	102	80	-	-	20	6	-	-	60	30	34	76	-	-	180	28
ЕН.01	Химия	Э	108	36	56	36	-	-	10	6	-	-	-	-	34	58	-	-	90	18
ПА	Промежуточная аттестация															18				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	100	44	46	44	-	-	10	-	-	-	60	30	-	-	-	-	90	10
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		846	338	434	338	-	-	68	6	-	-	148	182	34	246	152	28	612	234
ОП.01	ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	106	44	52	44	-	-	10	-	-	-	46	50	-	-	-	-	68	38
ОП.02	ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	68	38	24	38	-	-	6	-	-	-	-	-	-	62	-	-	68	-
ОП.03	ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	104	46	50	46	-	-	8	-	-	-	26	70	-	-	-	-	68	36
ОП.04	ОП. 04 Организация обслуживания	ДЗ	68	18	44	18	-	-	6	-	-	-	-	-	34	28	-	-	68	-
ОП.05	ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	68	38	24	38	-	-	6	-	-	-	-	-	-	62	-	-	68	-

ОП.06	ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	68	8	54	8	-	-	6	-	-	-	-	-	-	62	-	-	68	-
ОП.07	ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	68	30	32	30	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	62	-	68	-
ОП.08	ОП. 08 Охрана труда	ДЗ	74	24	44	24	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	40	28	68	6
ОП.09	ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	34	28	34	-	-	6	-	-	-	-	62	-	-	-	-	68	-
ОП.10	ОП.В 10 Калькуляция и учет в общественном питании	Э	72	28	36	28	-	-	2	6	-	-	-	-	-	32	32	-	-	72
ПА	Промежуточная аттестация																18			
ОП.11	ОП.В 11 Организация производства и бережливое производство	ДЗ	82	30	46	30	-	-	6	-	-	-	76	-	-	-	-	-	-	82
П.00	Профессиональный цикл, в том числе ВЧ:		2618	1932	554	720	1368	40	32	48	-	108	168	560	494	520	398	794	1728	1034
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э	330	270	50	90	180	-	4	6	-	108	104	126	-	-	-	-	276	72
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	48	36	12	36	-	-	-	-	-	28	20	-	-	-	-	-	48	-
МДК 01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	102	54	38	54	-	-	4	6	-	44	48	-	-	-	-	-	48	72
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	72	72	-	-	72	-	-	-	-	36	36		-	-	-	-	72	-
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108	-	-	108	-	-	-	-	-	-	108	-	-	-	-	108	-
ПА	Промежуточная аттестация	Э								18				18						18

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	Э	330	198	102	54	144	20	4	6	-	-	-	132	206	-	-	-	240	108
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ДЗ	48	18	30	18	-	-	-	-	-	-	-	48	-	-	-	-	48	-
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	ДЗ	138	36	72	36	-	20	4	6	-	-	-	84	44	-	-	-	48	108
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36	36	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	36	-
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	108	108	-	-	108	-	-	-	-	-	-	-	108	-	-	-	108	-
ПА	Промежуточная аттестация	Э								18				18						18
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	Э	354	258	86	114	144	-	4	6	-	-	-	-	-	362	-	-	240	132

МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ДЗ	48	30	18	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	48	-	-	48	-
МДК. 03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	162	84	68	84	-	-	4	6	-	-	-	-	-	152	-	-	48	132
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36	36	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	36	-
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108	108	-	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	108	-	-	108	-
ПА	Промежуточная аттестация	Э								18						18				18
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	Э	288	222	56	114	108	-	4	6	-	-	-	-	-	82	214	-	220	86
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	56	42	14	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	56	-	-	56	-
МДК. 04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	124	72	42	72	-	-	4	6	-	-	-	-	-	26	88	-	56	86
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	36	-

ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72	72	-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	72	-	72	-
ПА	Промежуточная аттестация	Э								18							18			18
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	Э	336	264	42	120	144	20	4	6	-	-	-	-	-	76	38	230	256	98
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	56	42	14	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	56	-	-	56	-
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	136	78	28	78	-	20	4	6	-	-	-	-	-	20	38	68	56	98
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36	36	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	36	-
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108	108	-	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	108	-
ПА	Промежуточная аттестация	Э								18								18		18
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э	342	220	112	76	144	-	4	6	-	-	-	-	-	-	146	204	256	104
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	112	36	66	36	-	-	4	6	-	-	-	-	-	-	60	42	112	18
МДКц.06.02	Применение цифровых технологий в инновационной деятельности предприятий общественного питания	ДЗ	86	40	46	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	86	-	-	86

УП.06	Учебная практика	ДЗ	36	36	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	36	-	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108	108	-	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	108	-	
ПА	Промежуточная аттестация	Э								18								18		18	
ПМ 07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Э	358	270	78	90	180	-	4	6	-	-	64	302	-	-	-	-	240	136	
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии «Повар»	ДЗ	106	54	30	66	-	-	4	6	-	-	36	60	-	-	-	-	60	46	
МДК.07.02	Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд региональной кухни	ДЗ	72	36	36	36	-	-	-	-	-	-	28	44	-	-	-	-	-	72	
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36	36	-	-	36	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	36	-	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	144	144	-	-	144	-	-	-	-	-	-	144	-	-	-	-	144	-	
ПА	Промежуточная аттестация	Э								18				18						18	
ПМ В 08	Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»	Э	280	230	40	50	180	-	4	6	-	-	-	-	288	-	-	-	-	298	
МДК.08.01	Технология выполнения работ по профессии «Кондитер»	ДЗ	100	50	40	50	-	-	4	6	-	-	-	-	90	-	-	-	-	118	
УП.08	Учебная практика	ДЗ	36	36	-	-	36	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	36	-	
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	144	144	-	-	144	-	-	-	-	-	-	144	-	-	-	-	144	-	
ПА	Промежуточная аттестация	Э								18				18						18	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)		144	144	-	-	144	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	144	-	-	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216	216	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	216	-	-	
ИТОГО:			5940	3310	1966	2098	1368	40	120	132	612	864	612	864	612	900	612	864	2952	1296	
Консультации на учебную группу 100 часов в год (всего 400 часов)			Изучаемых дисциплин МДК									13	15	16	11	7	14	9	5		
			Учебной практики									-	36	36	36	72	36	36	72		

Государственная итоговая аттестация: - 6 недель - Демонстрационный экзамен - Защита дипломной работы	Производственной практики по профилю специальности	-	-	-	252	252	108	72	216
	Преддипломной практики	-	-	-	-	-	-	-	144
	Экзаменов	-	4	-	2	2	2	2	2
	Дифференцированных зачетов	-	6	7	9	2	10	3	5