ГАОУ ВО "Дагестанский государственный университет народного хозяйства"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 10.02.2026

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ *А.Г.Бучаев*
"10" февраля 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 1 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: среднее общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности*
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)

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
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Освоение одной или нескольктх профессий рабочих, должностей служащих:
16675 Повар
12901 Кондитер
16472 Пекарь

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ */ Казаватова Н.Ю./*

Специалист учебного отдела _____ */ Магомедова З.А./*

Директор Колледжа туризма и сервиса _____ */ Гаибова А.Т./*

Заведующий выпускающей кафедрой _____ */ Келеметова С.И./*

Руководитель образовательной программы _____ */ Атаева Т.А./*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A9E2DAF91A2F57E988B751E574CFCC
Владелец: Бучаев Ахмед Гамидович
Действителен: с 23.09.2025 до 17.12.2026

План

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		С преп.		Курс 1																Курс 2															
																			Семестр 1 [16 нед]									Семестр 2 [16 нед]									Семестр 3 [16 нед]									Семестр 4 [6 нед]								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								2988	2988	2644		200	144	1183	2156	832	1824	820	612	192	128	256				36	936	208	134	558				36	612	194	100	282				36	828	60	84	448			200	36
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								372	372	336			36	133	340	32	304	32	130	16		96				18	112	16		96				18	130	32		80				18								
+	ОГСЭ.01	Основы философии					3	32	32	32					32		32																		32	16		16												
+	ОГСЭ.02	История России	1					50	50	32			18		50		32		50	16		16				18																								
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3					66	66	48			18	48	66		48		16			16					16			16					34			16				18								
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		123				160	160	160				85	160		160		64			64					64			64					32			32												
+	ОГСЭ.05	Психология общения					2	32	32	32					32		32										32	16		16																				
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства					3	32	32	32						32		32																	32	16		16												
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл								144	144	144				32	144		144		48	16	16	16					48	16	16	16					48	16		32												
+	ЕН.01	Экологические основы природопользования					3	48	48	48					48		48										48	16		32																				
+	ЕН.02	Химия			2			96	96	96				32	96		96		48	16	16	16					48	16	16	16																				
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								652	652	604			48	96	412	240	364	240	194	80	32	64				18	142	64	32	40				6	238	98	16	106				18	78	24	24	24				6
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2					94	94	88			6	16	74	20	68	20	48	16	16	16					46	16	16	8				6																
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	1					82	82	64			18		60	22	42	22	82	32		32				18																								
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания и охрана труда			2			32	32	32				10	32		32										32	16		16																				
+	ОП.04	Организация обслуживания					3	32	32	32				8	32		32																	32	16		16												
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4	123				62	62	56			6	10	62		56																	32	16		16					30	12		12				6
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					3	24	24	24					24		24																	24	8		16												
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3					82	82	64			18	16	60	22	42	22									32	16	8	8					50	8	8	16				18								
+	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности					3	68	68	68					68		68																	68	34		34												
+	ОП.09	Кухни мира					2	64	64	64				8		64		64									32	16	8	8					32	16	8	8												
+	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров					1	64	64	64				16		64		64	64	32	16	16																												
+	ОП.11	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания					4	48	48	48				12		48		48																	48	12	24	12												
ПЦ.Профессиональный цикл								1604	1604	1544			60	922	1044	560	996	548	240	80	80	80				30	634	112	86	406				30	196	48	84	64					534	36	60	408				30
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**2**		**22**		**2**	206	**206**	**200**			**6**	**104**	168	38	162	**38**	48	**16**	**16**	**16**					158	**32**	**32**	**88**				**6**																
+	МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					2	128	128	128				32	90	38	90	38	48	16	16	16					80	32	32	16																				
+	УП.01.01	Учебная практика			2			36	36	36				36	36		36										36			36																				
+	ПП.01.01	Производственная практика			2			36	36	36				36	36		36										36			36																				
+	ПМ.01(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*2*					6	6				6		6												6							*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**	**22**		**22**	**2**		202	**202**	**190**			**12**	**104**	168	34	156	**34**	48	**16**	**16**	**16**					154	**32**	**22**	**88**				**12**																
+	МДК.02.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2			2		124	124	118			6	32	90	34	84	34	48	16	16	16					76	32	22	16				6																
+	УП.02.01	Учебная практика			2			36	36	36				36	36		36										36			36																				
+	ПП.02.01	Производственная практика			2			36	36	36				36	36		36										36			36																				
+	ПМ.02(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*2*					6	6				6		6												6							*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**	**4**		**44**		**3**	130	**130**	**124**			**6**	**88**	130		124																	52	**16**	**20**	**16**					78			**72**				**6**
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					3	52	52	52				16	52		52																	52	16	20	16												
+	УП.03.01	Учебная практика			4			36	36	36				36	36		36																									36			36				
+	ПП.03.01	Производственная практика			4			36	36	36				36	36		36																									36			36				
+	ПМ.03(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					6	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**	**4**		**44**		**3**	142	**142**	**136**			**6**	**88**	142		136																	64	**16**	**32**	**16**					78			**72**				**6**
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					3	64	64	64				16	64		64																	64	16	32	16												
+	УП.04.01	Учебная практика			4			36	36	36				36	36		36																									36			36				
+	ПП.04.01	Производственная практика			4			36	36	36				36	36		36																									36			36				
+	ПМ.04(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					6	6				6		6																									6							*6*

План

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		С преп.		Курс 1																Курс 2															
																			Семестр 1 [16 нед]								Семестр 2 [16 нед]																Семестр 3 [16 нед]								Семестр 4 [6 нед]											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт
+	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**	**4**		**44**		**4**	114	**114**	**108**			**6**	**84**	114		108																										114	**12**	**12**	**84**				**6**
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					4	36	36	36				12	36		36																										36	12	12	12				
+	УП.05.01	Учебная практика			4			36	36	36				36	36		36																										36			36				
+	ПП.05.01	Производственная практика			4			36	36	36				36	36		36																										36			36				
+	ПМ.05(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					6	6				6		6																												6							*6*
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**2**		**22**		**1**	110	**110**	**104**			**6**	**80**	110		104		32	**16**		**16**					78			**72**				**6**															
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					1	32	32	32				8	32		32		32	16		16																											
+	УП.06.01	Учебная практика			2			36	36	36				36	36		36									36			36																			
+	ПП.06.01	Производственная практика			2			36	36	36				36	36		36									36			36																			
+	ПМ.06(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*2*					6	6				6		6											6							*6*															
+	ПМ.07	**Цифровые технологии в профессиональной деятельности**	**2**		**22**		**2**	180	**180**	**174**			**6**	**118**		180		**174**									180	**32**		**142**				**6**															
+	МДК.07.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана					2	66	66	66				10		66		66									66	32		34																			
+	УП.07.01	Учебная практика			2			72	72	72				72		72		72									72			72																			
+	ПП.07.01	Производственная практика			2			36	36	36				36		36		36									36			36																			
+	ПМ.01(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*2*					6	6				6			6											6							*6*															
+	ПМ.08	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**	**4**		**4444**		**2344**	520	**520**	**508**			**12**	**256**	212	308	206	**302**	112	**32**	**48**	**32**					64	**16**	**32**	**16**					80	**16**	**32**	**32**					264	**24**	**48**	**180**				**12**
+	МДК.08.01	Освоение профессии 16675 Повар					2	176	176	176				32	64	112	64	112	112	32	48	32					64	16	32	16																			
+	МДК.08.02	Освоение профессии 12901 Кондитер					4	60	60	60				24	30	30	30	30																										60	12	24	24				
+	МДК.08.03	Освоение профессии 16472 Пекарь					34	128	128	128				56	34	94	40	88																										80	16	32	32				
+	УП.08.01	Учебная практика			4			36	36	36				36	36		36																										36			36				
+	УП.08.03	Учебная практика			4			36	36	36				36		36		36																										36			36				
+	ПП.08.01	Производственная практика			4			36	36	36				36	36		36																										36			36				
+	ПП.08.02	Производственная практика			4			36	36	36				36		36		36																										36			36				
+	ПМ.08(К)	*Комплексный квалификационный экзамен*	*4*					12	12				12		12																												12							*12*
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	16		200			216		16																										216			16			200	
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен						216	216	16		200			216		16																										216			16			200	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 06.
ОГСЭ.02	История России	ОК 02.; ОК 06.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09.
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 04.; ОК 08.
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.; ОК 04.
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	ОК 07.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 07.
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ОК 07.
ЕН.02	Химия	ОК 07.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.4.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 07.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания и охрана труда	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ОП.04	Организация обслуживания	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 03.; ОК 04.
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 03.
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 02.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.; ПК 6.4.
ОП.09	Кухни мира	ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 1.4.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 5.5.
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	ОК 01.; ПК 1.2.
ОП.11	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания	ПК 1.4.; ПК 2.8.; ПК 3.7.; ПК 4.6.; ПК 5.6.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
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	ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
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	ОК 02.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПМ.03(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
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	ОК 02.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.04(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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	ОК 02.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.05(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
УП.06.01	Учебная практика	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПП.06.01	Производственная практика	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.06(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.07	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ОК 02.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
МДК.07.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана	ОК 02.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
УП.07.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
ПМ.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.
МДК.08.01	Освоение профессии 16675 Повар	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
МДК.08.02	Освоение профессии 12901 Кондитер	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
МДК.08.03	Освоение профессии 16472 Пекарь	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
УП.08.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
УП.08.03	Учебная практика	ОК 02.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПП.08.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПП.08.02	Производственная практика	ОК 02.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.08(К)	Комплексный квалификационный экзамен	ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.; ПК 7.2.

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

		Итого			Курс 1			Курс 2		
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
		Мин.	Макс.	Факт						
Итого по ОП				2988	1548	612	936	1440	612	828
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				2988	1548	612	936	1440	612	828
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				372	242	130	112	130	130	
Математический и общий естественнонаучный цикл				144	96	48	48	48	48	
Общепрофессиональный цикл				652	336	194	142	316	238	78
Профессиональный цикл				1604	874	240	634	730	196	534
Государственная итоговая аттестация				216				216		216
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО			36	-	36	36	-	36	36
	Период атт.			36	-	36	36	-	36	36
	Период гос.эк.				-			-		54
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП			36	-	36	36	-	36	36
Суммарно контактная работа (акад. час)	Блок ПП			2644	1476	576	900	1168	576	592
	Блок ОГСЭ			336	224	112	112	112	112	
	Блок ЕН			144	96	48	48	48	48	
	Блок ОПЦ			604	312	176	136	292	220	72
	Блок ПЦ			1544	844	240	604	700	196	504
	Блок ГИА			16				16		16
	Итого			2644	1476	576	900	1168	576	592
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)				8	2	6	7	2	5
	ЗАЧЕТ (За)				2	1	1	1	1	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)				10		10	10		10
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)				1		1			
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)				9	3	6	13	9	4

Доля учебных занятий и практик в ОП (%)	94.8%	- отношение суммы учебных занятий по учебным циклам (1944) и трудоемкости практик (684) к общему объему (2772) по циклам: (2628 / 2772) * 100% = 94.8%
Доля практик в профессиональном цикле (%)	42.64%	- отношение трудоемкости практик (684) к трудоемкости проф. цикла (1604) : (684/1604) * 100% = 42.64%

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл													
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1		16	**16**			**16**				
			2		16	**16**			**16**				
			3		34	**16**			**16**				
+	ОГСЭ.04	Физическая культура	1		64	**32**			**32**				
			2		64	**37**			**37**				
			3		32	**16**			**16**				
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл													
+	ЕН.02	Химия	1		48	**16**		**16**					
			2		48	**16**		**16**					
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл													
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1		48	**8**		**8**					
			2		46	**8**		**8**					
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания и охрана труда	2		32	**10**			**10**				
+	ОП.04	Организация обслуживания	3		32	**8**			**8**				
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3		32	**6**			**6**				
			4		30	**4**			**4**				
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2		32	**8**		**8**					
			3		50	**8**		**8**					
+	ОП.09	Кухни мира	2		32	**8**			**8**				
+	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	1		64	**16**		**16**					
+	ОП.11	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания	4		48	**12**		**12**					
ПЦ.Профессиональный цикл													
+	МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		48	**16**		**16**					

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
+	МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		80	16		16					
+	УП.01.01	Учебная практика	2		36	36			36				
+	ПП.01.01	Производственная практика	2		36	36			36				
+	МДК.02.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1		48	16		16					
			2		76	16		16					
+	УП.02.01	Учебная практика	2		36	36			36				
+	ПП.02.01	Производственная практика	2		36	36			36				
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		52	16		16					
+	УП.03.01	Учебная практика	4		36	36			36				
+	ПП.03.01	Производственная практика	4		36	36			36				
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3		64	16		16					
+	УП.04.01	Учебная практика	4		36	36			36				
+	ПП.04.01	Производственная практика	4		36	36			36				
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4		36	12		12					
+	УП.05.01	Учебная практика	4		36	36			36				
+	ПП.05.01	Производственная практика	4		36	36			36				
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1		32	8			8				
+	УП.06.01	Учебная практика	2		36	36			36				
+	ПП.06.01	Производственная практика	2		36	36			36				
+	МДК.07.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана	2		66	10			10				
+	УП.07.01	Учебная практика	2		72	72			72				

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
+	ПП.07.01	Производственная практика	2		36	**36**			**36**				
+	МДК.08.01	Освоение профессии 16675 Повар	1		112	**16**		**16**					
			2		64	**16**		**16**					
+	МДК.08.02	Освоение профессии 12901 Кондитер	4		60	**24**		**24**					
+	МДК.08.03	Освоение профессии 16472 Пекарь	3		80	**32**		**32**					
			4		48	**24**		**24**					
+	УП.08.01	Учебная практика	4		36	**36**			**36**				
	УП.08.03		4		36	**36**			**36**				
+	ПП.08.01	Производственная практика	4		36	**36**			**36**				
	ПП.08.02		4		36	**36**			**36**				
		Итого				1183		312	871				

ЛИСТ СОГЛАСОВАННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(НАБОР 2026)

В связи с вступлением в силу с 01 сентября 2026 года Федерального закона от 23 июля 2025 г.№253-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» 31 августа 2026 года в учебный план внесены изменения в части реализации государственной итоговой аттестации только в форме демонстрационного экзамена»

Согласовано:

Проректор по учебной работе	_____ Н.Ю.Казаватова
Специалист учебного отдела	_____ З.К.Магомедова
Директор колледжа	_____ А.Т. Гаибова
Заведующий выпускающей кафедры	_____ С.И. Келеметова
Руководитель образовательной программы	_____ Т.А. Атаева