

педагогическим советом
Протокол № 2 от 27.11.2025



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование профессии

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

1. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь				26 янв - 1 фев	Февраль				23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель				27 апр - 3 май	Май				29 июн - 5 июл	Июль				27 июл - 2 авг	Август				
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29	6 - 12		13 - 19	20 - 26	4 - 10	11 - 17		18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19		20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I																		К	К																																	
II																У		К	К							У	У												У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	
III																																							У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	
IV						У			П	П								П	К	К																			У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	

Обозначения:



Обучение по циклам



Промежуточная аттестация



Каникулы



Учебная практика



Производственная практика



Государственная итоговая аттестация



Неделя отсутствия

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове- дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем								
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	40 2/3	17	23 2/3	1/3		1/3								11	52		
II	33 1/2	16	17 1/2	1/2		1/2	4	1	3	3		3		11	52		
III	26 1/6	10 5/6	15 1/3	5/6	1/6	2/3	1		1	14	6	8		10	52		
IV	20 5/6	9 1/3	11 1/2	1 1/6	2/3	1/2	2	1	1	11	6	5	6	2	43		
Всего	121 1/6	53 1/6	68	2 5/6	5/6	2	7	2	5	28	12	16	6	34	199		

3. План образовательного процесса

[illegible]

[illegible]

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	1		4			544	12		526	238		6						82	2	80		170	8	162		292	2	284	6									396	148					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			3			48			48	48								48		48																		48						
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			5			202	12		190	190								34	2	32		98	8	90		70	2	68										54	148					
УП.02.01	Учебная практика			5	РП	час	72			72	нед	2	час			час		нед	час				час		72	час				час			час			час				72					
ПП.02.01	Производственная практика			5	РП	час	216			216	нед	6	час			час		нед	час				час				час		216	час			час			час				216					
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5					6					6															6			6										6					
	Всего часов по МДК						250			238																																			
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		3			309	8	2	289	145		10														83	2	81		36	2	34		190	4	174	10					237	72	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			5			48			48	48																48		48												48				
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	7					111	8	2	97	97		4														35	2	33		36	2	34		40	4	30	4					39	72	
УП.03.01	Учебная практика			7	РП	час	36			36	нед	1	час			час		нед	час				час				час				час			час		36		час				36			
ПП.03.01	Производственная практика			7	РП	час	108			108	нед	3	час			час		нед	час				час				час				час			час		108		час				108			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	7					6					6																					6			6						6			
	Всего часов по МДК						159			145																																			
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		3			302	6	2	284	176		10																	120		120		22	2	20		160	4	144	10			230	72
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6			56			56	56																			56		56											56		
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8					132	6	2	120	120		4																	64		64		22	2	20		46	4	36	4			60	72
УП.04.01	Учебная практика			8	РП	час	36			36	нед	1	час			час		нед	час				час				час				час			час			36						36		
ПП.04.01	Производственная практика			8	РП	час	72			72	нед	2	час			час		нед	час				час				час				час			час			72						72		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8					6					6																								6			6				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	3			411	4	2	395	179		10								115		115		296	4	280	10									315	96
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5			56			56	56										56		56														56	
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6				133	4	2	123	123		4								59		59		74	4	64	4									37	96
УП.05.01	Учебная практика		6	РП	час	36			36	нед	1	час			час		нед	час			час			час	36		час			час					36		
ПП.05.01	Производственная практика		6	РП	час	180			180	нед	5	час			час		нед	час			час			час	180		час			час					180		
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6				6					6												6			6									6		
	Всего часов по МДК					189			179																												
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2		1	204	4		194	86		6															36		36		168	4	158	6		204	
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		8		8	90	4		86	86																36		36		54	4	50			90		
ПП.06.01	Производственная практика		8	РП	час	108			108	нед	3	час			час		нед	час			час			час			час			час		108			108		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8				6					6																			6			6		6		
	Всего часов по МДК					90			86																												
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар	2	1			174	4	2	158	50		10															174	4	158	10					6	168	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	7				60	4	2	50	50		4														60	4	50	4						60		
ПП.07.01	Производственная практика		7	РП	час	108			108	нед	3	час			час		нед	час			час			час			час		108		час				108		
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	7				6					6														6			6							6		
	Всего часов по МДК					60			50																												
ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь	2	1			174	4	2	158	50		10													174	4	158	10							6	168	
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	6				60	4	2	50	50		4													60	4	50	4							60		
ПП.08.01	Производственная практика		6	РП	час	108			108	нед	3	час			час		нед	час			час			час			108		час			час			108		
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	6				6					6													6			6								6		

[illegible]