Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Лесняк Елена Николаевна
Должность: Директор
Дата подписания: 06.11.2026 11:44:36
Уникальный программный ключ:
4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация "Академический колледж"

План одобрен Ученым советом колледжа
Протокол № 5 от 27.03.2025

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ *Е.Н. Лесняк*
20 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: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Основной	*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
Основной	*Освоение профессий рабочих, должностей служащих:*
+	Повар

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь		26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
Числа	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
Нед	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
I																	Э	К	К																							Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																У	У	К	К		П	П	П															У	У	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III																У	Э	К	К															У	У	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV													У	У	У	У	Э	К	К					П	П	П	П	П	П	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	16 3/6	23 3/6	40	14 3/6	16 3/6	31	15 3/6	15 2/6	30 5/6	12 4/6	5 3/6	18 1/6	120
У	Учебная практика				2	2	4	1	2	3	4		4	11
П	Производственная практика					5	5		7	7		8	8	20
Пд	Производственная практика по профилю специальности											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	3/6	3/6	1	3/6	3/6	1	3/6	4/6	1 1/6	2/6	3/6	5/6	4
Г	Государственная итоговая аттестация											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	19	24	**43**	199



-	-	-	Формы пром. атт.					Итого аккад.часов						Объём ОП	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
Снять в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Практ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Код	Наименование
		ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1338	1324	102	36		95.12 %	4.88%	612	864							
		СО.Среднее общее образование						1476	1476	1338	1324	102	36		1404	72	612	864							
+	ООП.01	**Общеобразовательные предметы**	11122 2		11112 22222 э/з		12	1360	1360	1228	1216	96	36		1292	68	544	816							
+	ООП.01.01	Русский язык	12					132	132	118	114	2	12		120	12	56	76							
+	ООП.01.02	Литература			2			94	94	90	90	4			92	2		94							
+	ООП.01.03	История	2				1	102	102	92	90	4	6		92	10	52	50							
+	ООП.01.04	Обществознание			2			72	72	68	68	4			70	2		72							
+	ООП.01.05	География			1			56	56	48	48	8			52	4	56								
+	ООП.01.06	Иностранный язык			12			122	122	116	116	6			118	4	50	72							
+	ООП.01.07	Математика	12					184	184	172	168		12		174	10	86	98							
+	ООП.01.08	Информатика			12			148	148	134	134	14			142	6	72	76							
+	ООП.01.09	Физическая культура			12			82	82	78	78	4			78	4	34	48							
+	ООП.01.10	Основы безопасности и защиты Родины			2			70	70	66	66	4			68	2		70							
+	ООП.01.11	Физика			2			68	68	66	66	2			66	2		68							
+	ООП.01.12	Химия	1					122	122	114	112	2	6		116	6	122								
+	ООП.01.13	Биология			2			68	68	66	66	2			66	2		68							
+	ООП.01.14	Индивидуальный проект					2	40	40			40			38	2	16	24							
+	ДУП.02	**Дополнительные учебные предметы, элективные курсы**					112	116	116	110	108	6			112	4	68	48							
+	ДУП.02.01	Развитие надпрофессиональных навыков					1	34	34	32	32	2			32	2	34								
+	ДУП.02.02	Дизайн презентаций. Ключевые навыки MS Excel					2	48	48	46	44	2			46	2		48							
+	ДУП.02.03	Россия - моя история (элективный курс)					1	34	34	32	32	2			34		34								
		ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4464	4464	3878	3856	478	108		3068	1376			612	864	612	900	612	864	
		ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						588	588	506	504	76	6		432	156			162	192	74	64	64	32	
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4			40	40	32	32	8			36	4				40					
+	ОГСЭ.02	История	3					50	50	44	42		6		36	14				50					
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			34567 8			192	192	160	160	32			164	28				34	40	36	32	32	18
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567				184	184	158	158	26			164	20				32	36	38	32	32	14
+	ОГСЭ.05	Психология общения			4			38	38	34	34	4			32	6					38				
+	ОГСЭ.06	Коммуникативный практикум			3			46	46	42	42	4				46				46					
+	ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности			4			38	38	36	36	2				38					38				
		ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						194	194	176	174	12	6		180	14			62	96		36			
+	ЕН.01	Химия	4		3			158	158	144	142	8	6		144	14			62	96					
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6			36	36	32	32	4			36							36			
		ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						940	940	822	808	76	42		568	372			182	228	358	134	38		
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4			76	76	70	70	6			62	14				76					
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5				4	100	100	88	86	6	6		76	24				40	60				
+	ОП.03	Технологическое оснащение организаций питания	3					82	82	74	72	2	6		64	18			82						
+	ОП.04	Организация обслуживания	5					82	82	66	64	10	6		64	18					82				
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5					112	112	98	96	8	6		86	26					112				
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7			38	38	30	30	8			34	4						38			
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4		3	122	122	108	108	14			86	36			48	74					
+	ОП.08	Охрана труда			4			38	38	32	32	6			32	6				38					
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			5			72	72	70	70	2			64	8					72				
+	ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	3					52	52	44	42	2	6			52			52						
+	ОП.11	Экономика отрасли	6					60	60	46	44	8	6			60						60			
+	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	6					36	36	30	28		6			36						36			
+	ОП.13	Азбука предпринимателя			5			32	32	30	30	2				32					32				
+	ОП.14	Документационное обеспечение управления / Психология личности и профессиональное самоопределение			6			38	38	36	36	2				38						38			
		ПЦ.Профессиональный цикл						2526	2526	2374	2370	98	54		1692	834			206	348	180	666	510	636	
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	4				4444	234	234	222	222	6	6		220	14				234					
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					4	42	42	36	36	6			36	6				42					
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					4	42	42	42	42				40	2				42					
+	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					4	72	72	72	72				72					72					
+	ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					4	72	72	72	72				72					72					
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*	4					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**	6		5	6	555	454	454	434	434	14	6		336	118					58	396			
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					5	36	36	32	32	4			34	2					36				
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5	6		196	196	186	186	10			86	110					22	174			
+	УП.02.01	Учебная практика по 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					5	72	72	72	72				72							72			
+	ПП.02.01	Производственная практика по 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					5	144	144	144	144				144							144			
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по 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*	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**	6		56		556	336	336	308	308	22	6		214	122					122	214			
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6		5	60	60	54	54	6			32	28					30	30			
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5			126	126	110	110	16			38	88					56	70			
+	УП.03.01	Учебная практика по 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					5	36	36	36	36				36						36				
+	ПП.03.01	Производственная практика по 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					6	108	108	108	108				108							108			
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по 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*	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**	8		7		788	260	260	248	248	6	6		202	58							138	122	
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7			66	66	62	62	4			60	6							66		
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					8	44	44	42	42	2			34	10								44	
+	УП.04.01	Учебная практика по 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					7	72	72	72	72				36	36							72		
+	ПП.04.01	Производственная практика по 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					8	72	72	72	72				72									72	
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по 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*	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	778		68		78	488	488	442	438	28	18		310	178						56	276	156	
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7		6			130	130	108	106	16	6		72	58						56	74		
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7		8			172	172	154	152	12	6		58	114							130	42	
+	УП.05.01	Учебная практика по 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					7	72	72	72	72				72								72		
+	ПП.05.01	Производственная практика по 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					8	108	108	108	108				108									108	
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по 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*	8					6	6				6			6								6	
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8		8	8	78	290	290	270	270	14	6		266	24							96	194	
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				8	7	144	144	130	130	14			126	18							96	48	
+	МДК.06.02	Моделирование профессиональной деятельности					8	32	32	32	32				32									32	
+	ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			8			108	108	108	108				108									108	
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*	8					6	6				6			6								6	
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	4				333	320	320	306	306	8	6			320			206	114					
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"					3	134	134	126	126	8				134			134						
+	УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих					3	72	72	72	72					72			72						
+	ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих					3	108	108	108	108					108					108				
+	ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*	4					6	6				6			6					6				
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ			8			144	144	144	144				144								144		
		ГИА.Государственная итоговая аттестация						216	216			216			216								216		
+	ГИА.01	Подготовка к проведению демонстрационного экзамена						216	216			216			216								216		

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
Кабинеты:	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнеждеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организация хранения и контроля запасов и сырья
9	Организации обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:	
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана
3	Учебный кондитерский цех
4	Спортивный комплекс
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал