



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Частное профессиональное образовательное учреждение "Нижегородский экономико-технологический колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УГ

2024

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.
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар - кондитер)







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	1	4	304	18	2	276	70	62	8	54	54	34	20	250	18	2	222	36	42	8	212	92																	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	64	8		56	36	20		30	30	22	8	34	8		26	14	12		32	32																	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	88	10	2	76	34	42		24	24	12	12	64	10	2	52	22	30		36	52																	
УП.03.01	Учебная практика		6	36		36	нед	1	час	нед	час		нед		час		36	нед	1	час		нед	36																	
ПП.03.01	Производственная практика		6	108		108	нед	3	час	нед	час		нед		час		108	нед	3	час		нед	108																	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6		8				8									8						8																	
	Всего часов по МДК		152			132																																		
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	1	4	200	20	2	170	34	28	8	200	20	2	170	34	28	8					176	24																	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		5	34	8		26	16	10		34	8		26	16	10						32	2																	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		5	50	12	2	36	18	18		50	12	2	36	18	18						36	14																	
УП.04.01	Учебная практика		5	36		36	нед	1	час	нед	час		нед		час		36	нед	1	час		нед	36																	
ПП.04.01	Производственная практика		5	72		72	нед	2	час	нед	час		нед		час		72	нед	2	час		нед	72																	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	5		8				8									8						8																	
	Всего часов по МДК		84			62																																		
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	1	4	234	20	2	204	66	66	8	56	56	34	22	178	20	2	148	32	44	8	156	78																	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	54	8		46	24	22		30	30	16	14	24	8		16	8	8		32	22																	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	100	12	2	86	42	44		26	26	18	8	74	12	2	60	24	36		52	48																	
УП.05.01	Учебная практика		6	36		36	нед	1	час	нед	час		нед		час		36	нед	1	час		нед	36																	
ПП.05.01	Производственная практика		6	36		36	нед	1	час	нед	час		нед		час		36	нед	1	час		нед	36																	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6		8				8									8						8																	
	Всего часов по МДК		154			132																																		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	3	252	16	2	226	46	42	30	8											198	12	2	176	18	20	30	8	204	48									
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8	136	16	2	118	46	42	30												36							36											
УП.06.01	Учебная практика		8	36		36	нед	1	час	нед	час		нед		час		нед					час		36	нед	1		36												
ПП.06.01	Производственная практика		8	72		72	нед	2	час	нед	час		нед		час		нед					час		72	нед	2		72												
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8		8				8																					8											
	Всего часов по МДК		136			118																																		
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар - кондитер)	3	4	688	50	8	610	188	170	20	226	28	4	182	100	82	12	462	22	4	428	88	88	8	252	436														
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	3	4	226	26	4	190	106	84	6	114	14	2	92	60	32	6	112	12	2	98	46	52					226												
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	3	4	202	24	4	168	82	86	6	112	14	2	90	40	50	6	90	10	2	78	42	36					202												
УП.07.01	Учебная практика		4	180		180	нед	5	час	нед	час		нед		час		180	нед	5	час		нед	180					180												
ПП.07.01	Производственная практика		4	72		72	нед	2	час	нед	час		нед		час		72	нед	2	час		нед	72					72												
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	4		8				8									8												8											
	Всего часов по МДК		428			358																																		
	Практическая подготовка		1080			1080	нед	30	час	нед	час		нед		час		324	нед	9	час		нед	144	нед	4	час		324	нед	9	час		180	нед	5	час		108	нед	3
	Учебная практика		504			504	нед	14	час	нед	час		нед		час		216	нед	6	час		нед	72	нед	2	час		108	нед	3	час		72	нед	2	час		36	нед	1
	Концентрированная		504			504	нед	14	час	нед	час		нед		час		216	нед	6	час		нед	72	нед	2	час		108	нед	3	час		72	нед	2	час		36	нед	1

Производственная (по профилю специальности) практика	576			576	нед	16	час			нед		час		108	нед	3	час		72	нед	2	час		216	нед	6	час		108	нед	3	час		72	нед	2																																			
Концентрированная	576			576	нед	16	час			нед		час		108	нед	3	час		72	нед	2	час		216	нед	6	час		108	нед	3	час		72	нед	2																																			
ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	8	144		144	нед	4	час			нед		час			нед		час			нед			час			нед			нед				час		144	нед	4																																		
Государственная итоговая аттестация	216			216	нед	6	час			нед		час			нед		час			нед			час			нед			нед				час		216	нед	6																																		
Защита дипломной работы и демонстрационный экзамен	216			216	нед	6	час			нед		час			нед		час			нед			час			нед			нед			час		216	нед	6																																			
КОНСУЛЬТАЦИИ по О	6						4						8						6						6						4																																								
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	34						4						8						6						6						4																																								
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	16	5	39	4464	296	34	4030	1266	1266	58	104	612	56	4	540	280	260	12	864	62	8	772	204	244	22	612	44	6	542	176	222	20	900	66	6	806	236	246	22	612	34	6	558	196	154	28	14	864	34	4	812	174	140	30	14	3022	1442														
Экзамены																																		2						3						3						2						2													
Зачеты ( физ. культура)																																		1						1						1						1						1													
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																		1						10						3						7						3						7							
Курсовые работы																																		1						1						3						1						1													