

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 07.10.2026 22:33:13
 Уникальный программный ключ:
 5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

*План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № 12 от 26.06.2026*

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Баламирзоев Н.Л.

20 с.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Кафедра: Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
 Факультет: среднего профессионального образования

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)

2026

Учебный год

2026-2027

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ Демирова А.Ф./

Начальник УМУ

/ Абдулазизова Т.Т./

Начальник ОАиКО

/ Гамзалова И.Ю./

Декан

/ Абдусаламова М.М./

Зав.кафедрой

/ Ахмедов М.Э./

Основной	Виды деятельности
+	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
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Повар

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	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																			К	К																			Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
II														У	У	П	П	Э	К	К																	У	У	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III														У	У	П	П	Э	К	К																	У	У	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV											У	У	П	П	П	П	П	Э	К	К										У	П	П	Э	П	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	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	18	21	39	13	17	30	13	17	30	11	9	20	119
У	Учебная практика				2	2	4	2	2	4	2	1	3	11
П	Производственная практика (по профилю специальности)				2	4	6	2	4	6	4	6	10	22
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Г	Проведение государственного экзамена										6	6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	8	10	2		2	33
Итого		20	32	52	20	32	52	20	32	52	20	23	43	199

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Курс 1																	
			Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Семестр 1								Семестр 2								
														Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1404	1404		72	648	648	648	198	36	414				828	756	756	231	84	425	16		72
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1404	1404		72	648	648	648	198	36	414				828	756	756	231	84	425	16		72
+	СОО.01	Базовые дисциплины	22		12222			883	883	847	847		36	414	414	414	90	18	306			469	433	433	126		299	8		36
+	СОО.01.01	Русский язык	2					79	79	61	61		18	36	36	36			36			43	25	25			21	4		18
+	СОО.01.02	Литература			2			93	93	93	93			72	72	72			72			21	21	21			21			
+	СОО.01.03	География			2			78	78	78	78			36	36	36	18		18			42	42	42	21		21			
+	СОО.01.04	Иностранный язык			2			114	114	114	114			72	72	72			72			42	42	42			42			
+	СОО.01.05	История			2			135	135	135	135			72	72	72	36		36			63	63	63	21		42			
+	СОО.01.06	Биология			2			63	63	63	63										63	63	63	21		42				
+	СОО.01.07	Физическая культура			12			62	62	62	62			36	36	36			36			26	26	26			26			
+	СОО.01.08	Основы безопасности и защиты Родины			2			63	63	63	63										63	63	63	21		42				
+	СОО.01.09	Обществознание			2			78	78	78	78			36	36	36	18		18			42	42	42	21		21			
+	СОО.01.10	Физика	2					118	118	100	100		18	54	54	54	18	18	18			64	46	46	21		21	4		18
+	СОО.02	Профильные дисциплины	22		2			518	518	482	482		36	180	180	180	90	18	72			338	302	302	105	84	105	8		36
+	СОО.02.01	Математика	2					253	253	235	235		18	126	126	126	72		54			127	109	109	63		42	4		18
+	СОО.02.02	Химия			2			126	126	126	126										126	126	126	21	63	42				
+	СОО.02.03	Информатика	2					139	139	121	121		18	54	54	54	18	18	18			85	67	67	21	21	21	4		18
+	СОО.03	Предлагаемые ОО			12			75	75	75	75			54	54	54	18		36			21	21	21			21			
+	СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			2			39	39	39	39			18	18	18			18			21	21	21			21			
+	СОО.03.ДВ.01	Дисциплины (																												

[illegible]

[illegible]

План Учебный план ППСЗ СПО '43.02.15 ПикД очно 9 кл. 2026.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов						Курс 1																		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Семестр 1								Семестр 2									
														Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33		33			310	310	265	265	27	18																		
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					166	166	121	121	27	18																		
+	УП.01.01	Учебная практика			3*			72	72	72	72																				
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3*			72	72	72	72																				
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	3																												
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	444		44		4	392	392	343	343	13	36																		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента	4				4	92	92	72	72	2	18																		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента	4					84	84	55	55	11	18																		
+	УП.02.01	Учебная практика			4*			72	72	72	72																				
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*			144	144	144	144																				
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4																												
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	55	5	55		5	354	354	278	278	58	18																		
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента		5			5	112	112	65	65	47																			
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента	5					98	98	69	69	11	18																		
+	УП.03.01	Учебная практика			5			72	72	72	72																				
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5			72	72	72	72																				
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	5																												
+	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	66	6	66			444	444	373	373	53	18																		
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6				120	120	85	85	35																			
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	6					108	108	72	72	18	18																		
+	УП.04.01	Учебная практика			6*			72	72	72	72																				
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6*			144	144	144	144																				
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	6																												

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПикД очно 9 кл. 2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

[illegible]

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПикД очно 9 кл. 2026.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПикД очно 9 кл. 2026.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПикД очно 9 кл. 2026.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

[illegible]

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПикД очно 9 кл. 2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

		Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Мин.	Макс.	Факт												
	Итого по ОП	5940		5940	1476	648	828	1512	648	864	1494	630	864	1458	630	828
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476		1476	1476	648	828									
НОО	Начальное общее образование															
ООО	Основное общее образование															
СОО	Среднее общее образование			1476	1476	648	828									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4464		4464				1512	648	864	1494	630	864	1458	630	828
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432		538				280	130	150	190	132	58	68	68	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180		212				212	68	144						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	612		936				318	140	178	342	144	198	276	186	90
ПЦ	Профессиональный цикл	1728		2562				702	310	392	962	354	608	898	376	522
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216	216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период атт.		31.5	-		36	-	36	36	-	18	36	-	18	36
		Период гос.эк.			-			-			-			-		36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП		30.31	-	36	36	-	27.62	27.48	-	27.31	27.48	-	27.55	27.89
	Аудиторная нагрузка (акад.час/нед)	ОП		30.31	-	36	36	-	27.62	27.48	-	27.31	27.48	-	27.55	27.89
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			4		4	6	3	3	5	2	3	6	2	4
		ЗАЧЕТ (За)						8	3	5	7	4	3	4	3	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			10	1	9	2	1	1	3	2	1	6	3	3
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1		1	2	1	1			
		Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			79.8%	- отношение суммы учебных занятий по учебным циклам (2202) и трудоемкости практик (1188) к общему объему (4248) по циклам: (3390 / 4248) * 100% = 79.8%										
Доля практик в профессиональном цикле (%)			46.37%	- отношение трудоемкости практик (1188) к трудоемкости проф. цикла (2562) : (1188/2562) * 100% = 46.37%												