

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"

Казанский кооперативный институт (филиал), филиала автономной некоммерческой образовательной организации
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ученым советом
Российского университета кооперации
протокол № 9 от "17" 04 / 2026г.

Ректор _____ Набиева А.Р.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального
образования

43.02.15

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

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

Виды деятельности

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, 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Освоение профессий рабочих, должностей служащих:

Повар

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Проректор по учебной работе Казанского
кооперативного института (филиала)

Заведующий кафедрой товароведения и
технологии общественного питания

 В.П.Леошко /

 / И.В.Мнускина /

 / И.В.Мнускина /

			Формы пром. атт.						Итого акад.часов										Объем ОП		Курс 1																													
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Трудо- емость	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																																		
ОГС.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																																																		
+	ОГС.01	Основы философии			2				4464	4464	2384	1020	340	990	8	1882	198	1102	2967	1497	612	494	238	56	198				2	100	18	900	600	290	94	214			2	264	36	612	494	224	32	236				
+	ОГС.02	История			1				489	489	460	112	348			29		168	432	57	112	100	38	62						12		141	132	30		102			9		112	104	38		66					
+	ОГС.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5			1234	168	168	168			168				168	164	4	32	32		32								44	44		44							32	32			32				
+	ОГС.04	Физическая культура		1234	5				176	176	176	18						158		164	12	32	32	6	26							48	48		48							32	32	6		26				
+	ОГС.05	Психология общения			3				48	48	40	32		8	8				32	16																					48	40	32		8					
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																																																		
+	ЕН.01	Химия	2					1	200	200	155	108	26	20	1	36	9	46	144	56	94	70	46	8	16				24		164	129	98	18	12			1	26	9	40	32	16		16					
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			2				58	58	44	36		8		14		8	36	22											58	44	36		8					14										
+	ЕН.03	Финансовая грамотность			3				40	40	32	16		16	8		16	40																							40	32	16		16					
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл																																																		
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1						996	996	803	382	120	298	3	166	27	406	612	384	338	256	120	48	86				2	64	18	344	279	142	56	80			1	56	9	168	132	76		56				
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			2				110	110	92	62	20	10		18		24	96	14												110	92	62	20	10				18										
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	1						98	98	65	32		32	1	24	9	22	64	34	98	65	32		32																	80	64	40		24				
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			3				80	80	64	40		24		16		24	64	16																						80	64	40		24				
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2						140	140	111	60		50	1	20	9	50	96	44												140	111	60		50			1	20	9									
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			3*				48	48	36	20		16		12		16	32	16																						48	36	20		16				
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			2			1	122	122	96	20		76		26		26	96	26	64	50	10	40						14		58	46	10	36					12										
+	ОПЦ.08	Охрана труда			1				44	44	32	24		8		12		8	32	12	44	32	24		8				12																					
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			4				68	68	68	20		48				48	68																															
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров			1				44	44	44	22		22				16	44	44	44	22		22																										
+	ОПЦ.11	Контроль качества продукции общественного питания			4				42	42	42	14		28				28	42																															
+	ОПЦ.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни			5				36	36	26	10	16		10			16	36																															
+	ОПЦ.13	Основы цифровой грамотности			2				36	36	30	10		20		6		20	36												36	30	10		20				6											
+	ОПЦ.14	Основы организации и создания кооперативного бизнеса			3*				40	40	32	16		16	8		16	40														36	30	10		20					6			40	32	16		16		
ПЦ.Профессиональный цикл																																																		
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2		1222				319	319	128	54	20	54		173	18	50	221	98	68	68	34		34						251	60	20	20	20					173	18									
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1				68	68	68	34		34				10	32	36	68	68	34		34																									
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2*				89	89	60	20	20	20		29		40	45	44												89	60	20	20	20				29										
+	УП.01.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			2*				36	36						36		36	36												36									36										
+	ПП.01.01	Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			2*				108	108						108		108	108												108									108										
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	2						18	18						18		18													18								18											
+	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	44		344		4	3	433	433	164	68	44	42		251	18	74	327	106																					118	104	46	16	42					
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3				42	42	36	18		18		6		16	34	8																					42	36	18		18					
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4			4	3	157	157	128	50	44	24		29		58	77	80																				76	68	28	16	24					
+	УП.02.01	Учебная практика 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			4*				36	36						36		30	36																															

[illegible]

