

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Профессиональная деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению

Профиль СОО: естественно-научный

Факультет: Факультет инженерных технологий и предпринимательства

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

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
+	Кондитер

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и цифровой трансформации

Начальник отдела по организационной и методической работе профессионального образования

врио декана факультета инженерных технологий
и предпринимательства

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Гуфандов А.О.

2024

-		Формы пром. атт.					Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1							Семестр 2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Итого	Лек														Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
Считать в плане	Наименование																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											

[illegible]

-	-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1																		Семестр 3											
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР			ПАТТ	Семестр 1										Семестр 2																		
Считать в плане	Наименование											Итого	Лек		Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс						
		Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого			Лек																								Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	
+	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"			4*		3	144	144	144				108	36																	72			72									
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"			4*			72	72	72				72																														
+	Экзамен по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"	4*					12	12	6			6		12																													
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	44		334	4	3	564	564	534		22	8	286	278																	220	72		132									
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента			3			40	40	36		2	2	34	6																	40	24		12									
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента	4*			4	3	296	296	276		20		72	224																	108	48		48									
+	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			3			72	72	72				72																		72			72									
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			4			144	144	144				108	36																													
+	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	4*					12	12	6		6		12																														
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5		5555			300	300	270		24	6	202	98																													
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента			5*			48	48	36		12		34	14																													
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента			5*			96	96	84		12		60	36																													
+	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			5*			36	36	36				36																														

Курс 2											Курс 3											Курс 4																													
		Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8													
СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ					
		72			72																																														
		72			72																																														
		12						6		6																																									
14	2	344	75		219	30		6	8	6																																									
2	2																																																		
12		188	75		75	30			8																																										
		144			144																																														
		12						6		6																																									
											300	72		192				6	24	6																															
											48	24		12					12																																
											96	48		36					12																																
											36			36																																					

Считать в плане	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Объем ОП		Курс 1																		Семестр 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР			ПАТТ	Семестр 1									Семестр 2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
												Итого	Лек		Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
+	Производственная практика по модулю "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*			108	108	108				72	36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															

Курс 2											Курс 3											Курс 4																																
Семестр 4											Семестр 5											Семестр 6											Семестр 7											Семестр 8										
СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ								
											108			108																																								
											12						6		6																																			
																				45	15		15				15		234	40		178			6	4	6																	
																				45	15		15				15																											
																					114	40		70				4																										
																					36			36																														
																					72			72																														
																					12						6		6																									
																				412	90		255	30		6	25	6																										
																				60	30		15				15																											
																				160	60		60	30			10																											
																				72			72																															

[illegible]