

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Сочинский государственный университет"
 Университетский экономико-технологический колледж

План утвержден Ученым советом СГУ
 Протокол № 16 от 27.05.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН



УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора

В.П. Ермакова

27 мая 2025 г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Профиль СОО: естественно-научный

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Форма обучения: Очная

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

СОГЛАСОВАНО

Директор УЭТК

Зам. директора УЭТК по УПР

/ И.А. Ермаков/

/ О.А. Ярлова/

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

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 2025 год набора новый готово.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

		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
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП		5940	1476	612	864	1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		1476	1218	612	606	224	144	80	34	34				
СОО	Среднее общее образование		1476	1218	612	606	224	144	80	34	34				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4464	258		258	1252	468	784	1478	578	900	1476	612	864
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		588				112	64	48	322	86	236	154	48	106
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		186				142	70	72	44		44			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		992				138	98	40	446	150	296	408	262	146
ПЦ	Профессиональный цикл		2482	258		258	860	236	624	666	342	324	698	302	396
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период атт.	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	34.72	-	36	36	-	35.84	36	-	33	32.28	-	35.2	33.15
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		7	3	4	8	2	6	6	3	3	4	2	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		10	2	8	10	4	6	10	3	7	10	3	7
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1				1		1
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)		5	5		5	4	1	5	3	2	2	2	
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		92.98%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		56.56%												

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	<i>УП.02. Учебная практика</i>	2	2
	<i>ПП.02. Производственная практика</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	1
	<i>УП.01. Учебная практика</i>	2	1
	<i>ПП.01. Производственная практика</i>	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	<i>УП.03. Учебная практика</i>	2	2
	<i>ПП.03. Производственная практика</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	1
	<i>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	2	1
	<i>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	<i>УП.05. Учебная практика</i>	3	1
	<i>ПП.05. Производственная практика</i>	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	<i>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	3	1
	<i>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	<i>ПП.07.02 Производственная практика</i>	3	2
	<i>УП.07.02 Учебная практика</i>	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	<i>УП.04. Учебная практика</i>	4	1

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
КР	2	2			
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					
КР	4	2			

	<i>ПП.04. Производственная практика</i>	<i>4</i>	<i>1</i>
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	4	1
	<i>МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	<i>4</i>	<i>1</i>
	<i>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	<i>4</i>	<i>1</i>

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов					
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
УП.07.01 Учебная практика	1	2			2							
УП.01. Учебная практика	2	1			1							
УП.02. Учебная практика	2	2			2							
УП.03. Учебная практика	2	2			2							
УП.05. Учебная практика	3	1			2							
УП.07.02 Учебная практика	3	2			2							
УП.04. Учебная практика	4	1			1							
Вид практики: Производственная практика												
ПП.07.01 Производственная практика	1	2			2							
ПП.01. Производственная практика	2	1			3							
ПП.02. Производственная практика	2	2			3							
ПП.03. Производственная практика	2	2			3							
ПП.05. Производственная практика	3	1			3							
ПП.07.02 Производственная практика	3	2			3							
ПП.04. Производственная практика	4	1			3							
ПП.06. Производственная практика	4	2			3							
Вид практики: Преддипломная практика												
ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	4	2			4							
Итого по факту												
Итого по плану					39							