

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План утвержден Ученым советом СГУ  
 Протокол № 7 от 04.03.2024

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН



УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

И.В. Гайдамашко

03 20 24 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) 2024

Форма обучения: Очная

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

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

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











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												
Учебная практика	2	1			2							
Учебная практика	2	1			2							
Учебная практика	3	1			1							
Учебная практика	3	2			2							
Учебная практика	4	1			1							
Учебная практика	4	2			2							
Вид практики: Производственная практика												
Производственная практика	2	2			2							
Производственная практика	2	2			4							
Производственная практика	3	1			3							
Производственная практика	3	2			3							
Производственная практика	4	1			2							
Производственная практика	4	2			3							
Производственная практика	4	2			3							
Вид практики: Преддипломная практика												
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	4	2			4							
					Итого по факту							
					Итого по плану	34						

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			

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 2024 год набора.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

		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	1476	612	864									
СОО	Среднее общее образование		1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4464				1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		536				166	98	68	232	78	154	138	98	40
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		264				106	44	62	158	84	74			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		972				464	150	314	450	144	306	58	58	
ПЦ	Профессиональный цикл		2476				740	320	420	672	306	366	1064	456	608
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
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП	33.02	-	36	36	-	30.93	32.7	-	30.58	31.5	-	32.16	30
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		5	2	3	5		5	6	2	4	4	2	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		10	2	8	10	5	5	10	3	7	10	4	6
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1				1		1
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)		8	8		12	8	4	6	5	1	3	3	
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		87.05%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		49.43%												

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	<b>Комплексный зачет с оценкой</b>	2	2
	<i>ОП.08 Охрана труда</i>	2	2
	<i>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	<b>Комплексный экзамен</b>	3	1
	<i>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	3	1
	<i>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	<b>Комплексный зачет с оценкой</b>	3	1
	<i>УП.03. Учебная практика</i>	3	1
	<i>ПП.03. Производственная практика</i>	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	<b>Комплексный экзамен</b>	3	2
	<i>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	3	2
	<i>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	<b>Комплексный экзамен</b>	4	1
	<i>МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	4	1
	<i>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	<b>Комплексный зачет с оценкой</b>	4	2
	<i>УП.07. Учебная практика</i>	4	2
	<i>ПП.07. Производственная практика</i>	4	2