

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное учреждение высшего образования
 "Ставропольский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № 02 от 28.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
 среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ



по учебной, воспитательной работе и
 кадровой политике

Атанов И. В.

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования:
социально-экономический

Кафедра: Цикловая комиссия социально-экономических и профессиональных модулей
 Факультет: Факультет среднего профессионального образования

Квалификация: <i>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
Программа подготовки: <i>базовая</i>
Форма обучения: <i>Очная форма</i>
Срок получения образования по ОП: <i>3 г. 10 м.</i>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <i>основное общее образование</i>

Год начала подготовки (по учебному плану)	2023
Учебный год	2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1569 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом
 Декан факультета среднего профессионального образования

/ Тунина Н. А./

 / Гаврилова О. С./

 / Соболева Л. И./

Начальник учебно-методического отдела ФСПО

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
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
Повар

	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			Итого акад.часов						Объём ОП		С преп.		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6	Семест р 7
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					1476	1476	1276	1276	182	18		100%	0%	100%	0%	612	864						
СО.Среднее общее образование					1476	1476	1276	1276	182	18		1476		1276		612	864						
	ОУП	Обязательные учебные предметы	222		11122 22222 222	1207	1207	1090	1090	105	12		1207		1090		505	702					
	ОУП.01	Русский язык			2*	78	78	74	74	4		78		74		32	46						
	ОУП.02	Литература			2*	78	78	74	74	4		78		74		32	46						
	ОУП.03.У	Математика	2		1	273	273	224	224	45	4	273		224		123	150						
	ОУП.04	Иностранный язык			2	117	117	112	112	5		117		112		48	69						
	ОУП.05	Информатика			2	78	78	74	74	4		78		74		32	46						
	ОУП.06	Физика			2	78	78	74	74	4		78		74		32	46						
	ОУП.07	Химия			2*	40	40	36	36	4		40		36		16	24						
	ОУП.08	Биология			2*	40	40	36	36	4		40		36		16	24						
	ОУП.09	История			2	78	78	74	74	4		78		74		32	46						
	ОУП.10.У	Обществознание	2		1	117	117	102	102	11	4	117		102		48	69						
	ОУП.11.У	География	2		1	112	112	100	100	8	4	112		100		46	66						
	ОУП.12	Физическая культура			2	78	78	74	74	4		78		74		32	46						
	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2	40	40	36	36	4		40		36		16	24						
	ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору			22	269	269	186	186	77	6		269		186		107	162					
	ДУПКВ.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература			2*	44	44	38	38	6		44		38		16	28						
	ДУПКВ.02	Введение в специальность			2	180	180	148	148	32		180		148		74	106						
	*	Индивидуальный проект (предметом не является)				45	45			39	6	45				17	28						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4464	4464	3724	3688	554	186	720	3168	1296	3688				612	900	612	900	612	828
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					504	504	496	494	8			432	72	494				56	120	100	140	48	40
	ОГСЭ.01	Основы философии			5	48	48	44	42	4		48		42						48			
	ОГСЭ.02	История			4	48	48	44	44	4		48		44				48					
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8	174	174	174	174			150	24	174				28	36	26	40	24	20
	ОГСЭ.04	Физическая культура			8	174	174	174	174			150	24	174				28	36	26	40	24	20
	ОГСЭ.05	Психология общения			6	60	60	60	60			36	24	60							60		
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл					180	180	104	104	76			180		104				90		90			
	ЕН.01	Химия			3	90	90	52	52	38		90		52				90					
	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5	90	90	52	52	38		90		52						90			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл					640	640	574	568	48	18		612	28	568				192	130	114	204		
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3			84	84	74	72	4	6	74	10	72				84					
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			3	72	72	70	70	2		72		70				72					
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания			4	68	68	60	60	8		60	8	60						68			
	ОП.04	Организация обслуживания			4	62	62	58	58	4		62		58						62			
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	6			70	70	62	60	2	6	60	10	60							70		
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6	66	66	60	60	6		66		60							66		
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5	58	58	46	46	12		58		46						58			
	ОП.08	Охрана труда			3	36	36	32	32	4		36		32				36					
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6	68	68	68	68			68		68							68		
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	5			56	56	44	42	6	6	56		42						56			

ПЦ.Профессиональный цикл				2924	2924	2334	2306	422	168	720	1728	1196	2306				274	650	308	556	564	572	
	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	444		44	402	402	276	272	102	24	<u>72</u>	254	148	272			44	358				
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4			118	118	96	94	16	6		50	68	94			44	74				
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4			128	128	108	106	14	6		48	80	106				128				
	УП.01	Учебная практика			4	72	72			72			72						72				
	ПП.01	Производственная практика			4	72	72	72	72				<u>72</u>	72		72			72				
	ПМ.01	Экзамен по модулю	4			12	12				12		12						12				
	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	455		55	320	320	276	272	20	24	<u>108</u>	210	110	272			84	236				
	МДК.02.01	Организация 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			84	84	68	66	10	6		40	44	66			84					
	МДК.02.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5			116	116	100	98	10	6		50	66	98				116				
	УП.02	Учебная практика			5	36	36	36	36			<u>36</u>	36		36				36				
	ПП.02	Производственная практика			5	72	72	72	72				<u>72</u>	72	72				72				
	ПМ.02	Экзамен по модулю	5			12	12				12		12						12				
	ПМ.03	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	677		77	496	496	404	400	68	24	<u>108</u>	300	196	400				72	106	318		
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6			178	178	138	136	34	6		80	98	136				72	106			
	МДК.03.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7			198	198	158	156	34	6		100	98	156							198	
	УП.03	Учебная практика			7	36	36	36	36			<u>36</u>	36		36							36	
	ПП.03	Производственная практика			7	72	72	72	72				<u>72</u>	72	72							72	
	ПМ.03	Экзамен по модулю	7			12	12				12		12									12	
	ПМ.04	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	888		88	408	408	336	332	48	24	<u>108</u>	328	80	332							92	316

