

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Ставропольский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 1 от 30 августа 2024 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН



программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

**43.02.15**

## 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО Профиль ОО: социально-экономический

Кафедра: Цикловая комиссия естественно-научных дисциплин и профессиональных модулей

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)	2024
Учебный год	2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1565 от 09.12.2016

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

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

### СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебно-методической работе института СПО

 Л.И. Соболева

Начальник отдела учебно-методической работы института СПО

 О.А. Смолеева

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	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	Семест р 8			
Считать в плане	Индекс	Наименование																								
<b>ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>							1476	1476	1282	1276	176	18		100%	0%	612	864									
<b>СОО.Среднее общее образование</b>							1476	1476	1282	1276	176	18		1476		612	864									
+	ОУП	<b>Обязательные учебные предметы</b>	222		<b>11122 22222 222</b>		1207	<b>1207</b>	<b>1096</b>	<b>1090</b>	<b>99</b>	<b>12</b>		1207		505	702									
+	ОУП.01	Русский язык			2*		78	78	74	74	4		78		32	46										
+	ОУП.02	Литература			2*		78	78	74	74	4		78		32	46										
+	ОУП.03	Математика	2		1		273	273	226	224	43	4		273		123	150									
+	ОУП.04	Иностранный язык			2*		117	117	112	112	5		117		48	69										
+	ОУП.05	Информатика			2		78	78	74	74	4		78		32	46										
+	ОУП.06	Физика			2		78	78	74	74	4		78		32	46										
+	ОУП.07	Химия			2*		40	40	36	36	4		40		16	24										
+	ОУП.08	Биология			2*		40	40	36	36	4		40		16	24										
+	ОУП.09	История			2*		78	78	74	74	4		78		32	46										
+	ОУП.10	Обществознание	2		1		117	117	104	102	9	4		117		48	69									
+	ОУП.11	География	2		1		112	112	102	100	6	4		112		46	66									
+	ОУП.12	Физическая культура			2		78	78	74	74	4		78		32	46										
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2		40	40	36	36	4		40		16	24										
+	ДУПКВ	<b>Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору</b>			<b>22</b>		269	<b>269</b>	<b>186</b>	<b>186</b>	<b>77</b>	<b>6</b>		269		107	162									
+	ДУПКВ.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература			2*		44	44	38	38	6		44		16	28										
+	ДУПКВ.02	Введение в специальность			2		180	180	148	148	32		180		74	106										
+	*	Индивидуальный проект (предметом не является)					45	45			39	6		45		17	28									
<b>ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>							2952	2952	2492	2492	376	84	180	2132	820			606	882	600	864					
<b>ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>							368	368	288	288	80			344	24			94	160	58	56					
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3		36	36	28	28	8		36				36									
+	ОГСЭ.02	История			4*		36	36	28	28	8		36				36									
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		88	88	88	88			88				22	22	22	22						
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			6		160	160	108	108	52		160		36	54	36	34								
+	ОГСЭ.05	Психология общения			4*		48	48	36	36	12		24	24			48									
<b>ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>							78	78	72	72	6			78			78									
+	ЕН.01	Химия			3*		40	40	36	36	4		40				40									
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			3*		38	38	36	36	2		38				38									
<b>ОПЦ.Общепрофессиональный цикл</b>							460	460	406	406	42	12		338	122			94	330		36					
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3				50	50	44	44		6		34	16			50								
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			3		44	44	44	44				36	8			44								
+	ОП.03	Техническое оснащение организации питания			4*		40	40	40	40				32	8			40								
+	ОП.04	Организация обслуживания			4*		38	38	38	38				30	8			38								
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	4				42	42	36	36		6		26	16			42								
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			4*		36	36	34	34	2			26	10			36								
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности			4		34	34	34	34				26	8			34								
+	ОП.08	Охрана труда			4*		36	36	32	32	4			36				36								
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4*		68	68	40	40	28			68				68								
+	ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности в профессиональной сфере			4*		36	36	28	28	8			24	12			36								
+	ОП.11	Применение цифровых технологий в поварском и кондитерском деле			6		36	36	36	36					36							36				
<b>ПЦ.Профессиональный цикл</b>							1830	1830	1510	1510	248	72	180	1156	674			340	392	542	556					



