

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Петенко Александр Тимофеевич  
 Должность: Директор  
 Дата подписания: 12.09.2022 12:55:08  
 Уникальный программный ключ:  
 28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Сочи́нский институ́т (филиал) федера́льного госуда́рственного автоно́много образова́тельного учрежде́ния высшего образова́ния  
 "Российский университет дружбы народов"



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 03-04/08 от 28.03.2022

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор

Петенко А.Т.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования:  
естественно-научный

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

<b>Виды деятельности</b>
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

### СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по образовательной деятельности [Signature] / Мирошниченко Т.В./

Начальник отдела образовательной политики [Signature] / Крылова Н.Б./

Руководитель отделения СПО [Signature] / Дымов Е.В./

Председатель МССН [Signature] / Подгорнова Т.П./

Руководитель ОП СПО [Signature] / Подгорнова Т.П./

## Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I																		К	К																																		
II														У	У				Э	К	К													У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	У	У	П	П	П	П
III	П	П									У	У							Э	К	К							У									Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	У	П	П	П	П		
IV	П									У					У	Э	К	К															Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Дп	Дп	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	

## Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	22	39	14 3/6	15	29 3/6	12 3/6	16	28 3/6	13	13	26	123
У	Учебная практика				2	4	6	2	3	5	2		2	13
П	Производственная практика (по профилю специальности)					4	4	2	5	7	1		1	12
Пд	Производственная практика (преддипломная)										4		4	4
Э	Промежуточная аттестация		2	2	3/6	1	1 3/6	3/6	1	1 3/6	1	1	2	7
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы										4		4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы										2		2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		19	33	<b>52</b>	19	33	<b>52</b>	19	33	<b>52</b>	19	24	<b>43</b>	199
Студентов														
Групп														