

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 02.06.2023 10:47:37  
Уникальный программный ключ:  
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Финансовый институт (филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования  
"Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 03-04/10 от 28.04.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Отдел: Среднего профессионального образования

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
<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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

### СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по образовательной деятельности  / Мирошниченко Т.В./

Начальник отдела образовательной политики  / Крылова Н.Б./

Руководитель отделения СПО  / Дымов Е.В./

Председатель МССН  / Подгорнова Т.П./

Руководитель ОП СПО  / Подгорнова Т.П./



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Петенко А.Т.

04 2023 г.

# Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	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	У	У	П	П	П	П		
III	П	П									У	У						Э	К	К							У							У			Э	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	Г	Г	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 к дипломной работе											2	2	2
Д	Защита дипломной работы											2	2	2
Г	Демонстрационный экзамен											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
<b>Итого</b>		<b>19</b>	<b>33</b>	<b>52</b>	<b>19</b>	<b>33</b>	<b>52</b>	<b>19</b>	<b>33</b>	<b>52</b>	<b>19</b>	<b>24</b>	<b>43</b>	<b>199</b>