

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Пензенский казачий институт технологий (филиал)

План одобрен Ученым советом
Протокол № 9 от 28.03.2024

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Стойновский М.Ю.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Профиль СОО: социально-экономический

Кафедра: Колледж(Пенза)

Факультет: СПО-Пензенский казачий институт технологий (филиал)

| |
|--|
| Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу |
| Программа подготовки: базовая |
| Форма обучения: Очная форма |
| Срок получения образования по ОГП: 3 г. 10 м. |
| Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование |

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Учебный год 2024-2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

| 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 |



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2752cedfca256687b96b5717396f1788

Действителен: с 19.06.2024 по 12.09.2025

Владелец: Керимова Оксана Владимировна

Должность: Директор

