

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"

Казанский кооперативный институт (филиал), филиала автономной некоммерческой образовательной организации
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ученым советом
Российского университета кооперации
протокол № 9 от "17" 04 2026г.

Ректор _____ Набиева А.Р.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального
образования

43.02.15

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

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

Виды деятельности

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

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Освоение профессий рабочих, должностей служащих:

Повар

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Проректор по учебной работе Казанского
кооперативного института (филиала)

Заведующий кафедрой товароведения и
технологии общественного питания

 / В.П.Леошко /

 / И.В.Мнускина /

 / И.В.Мнускина /

[illegible]

[illegible]

[illegible]