

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Волгоградский индустриальный техникум"
Корпус № 2, ул. Саушинская, 13А

План одобрен методическим советом ГБПОУ ВИТ
Протокол № 7 от 02.04.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело.
Профиль СОО: естественно-научный

Кафедра: химических технологий, общественного питания и естественнонаучных дисциплин
Факультет: Кафедра машиностроения, сварки, общественного питания

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная

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

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016



Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда	Зарегистрировано в Минюст
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТИНИЦЫ И ПР.)		
33.010	КОНДИТЕР	№ 597н от 07.09.2015 г.	21.09.2015 г. № 38940
33.011	ПОВАР	№ 113н от 09.03.2022 г.	11.04.2022 г. № 68148
33.014	ПЕКАРЬ	№ 914н от 01.12.2015 г.	25.12.2015 г. № 40270

Основной	Виды деятельности
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блин, 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Основной	Овошение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Повар

