ПРАВИТЕЛЬСТВО ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
КОМИТЕТ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

План одобрен Ученым советом АОУ ВО ЛО "ГИЭФПТ"
Протокол № 1 от 31.01.2024

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
Туфанов А.О.
"31" января 2024 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональная деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению

Профиль СОО: естественно-научный

Факультет: Факультет инженерных технологий и предпринимательства

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

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
+	Кондитер

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и цифровой трансформации _____ / Карпичев Е.В./

Начальник отдела по организационной и методической работе профессионального образования _____ / Баранова О.И./

врио декана факультета инженерных технологий и предпринимательства _____ / Москалёв С.М./

План Учебный план ППССЗ СПО 'SPO_43.02.15_2022ch_24.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 1																		Семестр 3							
															Семестр 1									Семестр 2																
Считать в плане	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1404			72	100%	0%	612	506		106						864	660		132					72							
СО.Среднее общее образование							1476	1476	1404			72	1476		612	506		106						864	660		132					72							
+	**Базовые дисциплины**	**222**		**11222 22**			711	**711**	**663**			**48**	711		289	**189**		**100**						422	**242**		**132**					**48**							
+	Русский язык	2*					55	55	39			16	55		17	17								38	22							16							
+	Литература	2*		1			133	133	117			16	133		51	51								82	66							16							
+	Родная литература			1			39	39	39				39		17	17								22	22														
+	Иностранный язык			2			117	117	117				117		51	2		49						66			66												
+	История	2					94	94	78			16	94		34	34								60	44							16							
+	Астрономия			2			39	39	39				39		17	17								22	22														
+	Физическая культура			2			117	117	117				117		51			51						66			66												
+	Основы безопасности жизнедеятельности			2			39	39	39				39		17	17								22	22														
+	Обществознание			2			78	78	78				78		34	34								44	44														
+	**Профильные дисциплины**	**22**		**11**			453	**453**	**429**			**24**	453		187	**181**		**6**						266	**242**							**24**							
+	Математика	2		1			250	250	234			16	250		102	102								148	132							16							
+	География	2		1			125	125	117			8	125		51	45		6						74	66							8							
+	Экономика						78	78	78				78		34	34								44	44														
+	**Предлагаемые ОО**			**12**		**2**	312	**312**	**312**				312		136	**136**								176	**176**														
+	**Введение в профессию**			**12**			312	**312**	**312**				312		136	**136**								176	**176**														
+	Основы естествознания (химия, биология, экология, физика)			12			312	312	312				312		136	136								176	176														
+	Индивидуальный проект					2																																	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	4305		75	84	3207	1257																			612	225		387				
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							451	451	451				424	27																			91	41		50				
+	Основы философии			5			36	36	36				36																											
+	История			3			39	39	39				39																				39	39						
+	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		34567	162	162	162				147	15																			26			26				
+	Физическая культура			8		34567	174	174	174				162	12																			26	2		24				
+	Психология общения					7	40	40	40				40																											
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							188	188	182			6	180	8																			26	18		8				
+	Химия	6				345	152	152	146			6	144	8																			26	18		8				
+	Экологические основы природопользования			5			36	36	36				36																											
ОП.00.Общепрофессиональный цикл							714	714	690		6	18	624	90																			117	56		61				
+	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена			4		3	56	56	56				56																				26	16		10				
+	Организация хранения и контроль запасов сырья	4				3	99	99	87			12	75	24																			39	20		19				
+	Техническое оснащение организаций питания			4		3	71	71	71				71																				26	12		14				
+	Организация обслуживания			6		5	84	84	84				76	8																										
+	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8					104	104	92		6	6	94	10																										
+	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8			64	64	64				32	32																										
+	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6		5	108	108	108				96	12																										
+	Охрана труда			4			60	60	60				56	4																										
+	Безопасность жизнедеятельности			4		3	68	68	68				68																				26	8		18				
ПЦ.Профессиональный цикл							2895	2895	2766		69	60	1763	1132																			378	110		268				
+	**Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента**	**4**		**3444**		**33**	351	**351**	**339**			**12**	305	46																			150	**34**		**116**				
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента					3	26	26	26				26																				26	16		10				
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента			4		3	97	97	97				63	34																			52	18		34				
+	Учебная практика			34			144	144	144				144																				72			72				
+	Производственная практика			4			72	72	72				72																											

Курс 2											Курс 3																		Курс 4																				
		Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8								
СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
		864	234		558	16		20		36	612	248		324			10	24	6	882	236		577	16		26	9	18	612	178		388			12	22	12	882	128		686	16		20	20	12
		60	2		58						96	38		58						60			60						80	36		44						64			64					
											36	36																																			
		30			30						24			24						30			30						20			20						32			32					
		30	2		28						36	2		34						30			30						20			20						32			32					
																													40	36		4														
		30	22		8						60	52		8						72	56		10					6																		
		30	22		8						24	16		8						72	56		10					6																		
											36	36																																			
		237	130		89			6		12	72	28		44						120	36		84															168	98		52			6	6	6
		30	14		16																																										
		60	30		12			6		12																																					
		45	30		15																																										
											24	16		8						60	24		36																							
																																						104	50		36			6	6	6
																																						64	48		16					
											48	12		36						60	12		48																							
		60	44		16																																										
		42	12		30																																										
		537	80		403	16		14		24	384	130		214			10	24	6	630	144		423	16		26	9	12	532	142		344			12	22	12	434	30		354	16		14	14	6
		201	**18**		**171**					**12**																																					
		45	18		27																																										
		72			72																																										
		72			72																																										

План Учебный план ППССЗ СПО 'SPO_43.02.15_2022ch_24.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 1																															
															Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3											
Считать в плане	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс							
+	*Экзамен по модулю*	*4*					12	12				12		12																															
+	**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**	**4**		**34**	**4**	**33**	564	**564**	**552**			**12**	330	234																		228	**76**		**152**										
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					3	39	39	39				37	2																		39	26		13										
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				4	3	297	297	297				77	220																		117	50		67										
+	Учебная практика			3			72	72	72				72																			72			72										
+	Производственная практика			4			144	144	144				144																																	
+	*Экзамен по модулю*	*4*					12	12				12		12																															
+	**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**	**5**		**5555**			306	**306**	**294**		**6**	**6**	232	74																															
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*			36	36	36				36																																
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*			108	108	108				52	56																															
+	Учебная практика			5*			36	36	36				36																																
+	Производственная практика			5*			108	108	108				108																																
+	*Экзамен*	*5*					18	18	6		6	6		18																															
+	**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**	**77**		**777**			286	**286**	**268**		**12**	**6**	190	96																															
+	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7			50	50	44		6		34	16																															
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*					110	110	110				48	62																															
+	Учебная практика			7*			36	36	36				36																																
+	Производственная практика			7*			72	72	72				72																																
+	*Экзамен*	*7**					18	18	6		6	6		18																															
+	**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**	**6**		**6666**	**6**		417	**417**	**411**			**6**	251	166																															
+	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6			45	45	45				29	16																															
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6	6		180	180	180				42	138																															
+	Учебная практика			6*			72	72	72				72																																
+	Производственная практика			6*			108	108	108				108																																
+	*Экзамен*	*6*					12	12	6			6		12																															
+	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**8**		**888**	**8**	**7**	350	**350**	**330**		**14**	**6**	288	62																															

Курс 2											Курс 3																		Курс 4																				
		Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8								
СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
		12								*12*																																							
		336	**62**		**232**	**16**		**14**		**12**																																							
		180	62		88	16		14																																									
		144			144																																												
		12								*12*																																							
											306	**70**		**214**			**10**	**6**	**6**																														
											36	24		10			2																																
											108	46		60			2																																
											36			36																																				
											108			108																																				
											18						*6*	6	*6*																														
																													286	**74**		**188**			**6**	**12**	**6**												
																													50	34		10				6													
																													110	40		70																	
																													36			36																	
																													72			72																	
																													18						*6*	6	*6*												
																				417	**98**		**277**	**16**		**20**		**6**																					
																				45	33		12																									
																				180	65		85	16		14																							
																				72			72																										
																				108			108																										
																				12						*6*		*6*																					
																													60	**36**		**24**						290	**30**		**210**	**16**		**14**	**14**	**6**

План Учебный план ППССЗ СПО 'SPO_43.02.15_2022ch_24.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 1																																	
															Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3													
Считать в плане	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс								
+	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8	8	7	152	152	144		8		108	44																																
+	Учебная практика			8*			72	72	72				72																																	
+	Производственная практика			8*			108	108	108				108																																	
+	*Экзамен*	*8*					18	18	6		6	6		18																																
+	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**6677**		**6677**		**56**	477	**477**	**428**		**37**	**12**	23	454																																
+	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	6*				5	132	132	108		21	3		132																																
+	Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер	7*				6	111	111	98		10	3	23	88																																
+	Учебная практика			6*			36	36	36					36																																
+	Учебная практика			7*			36	36	36					36																																
+	Производственная практика (П)			6*			72	72	72					72																																
+	Производственная практика (К)			7*			72	72	72					72																																
+	*Квалификационный экзамен (П)*	*6**					9	9	3		3	3		9																																
+	*Квалификационный экзамен (К)*	*7**					9	9	3		3	3		9																																
+	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8			144	144	144				144																																
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	216				216																																
+	Подготовка выпускной квалификационной работы						90	90	90				90																																
+	Защита выпускной квалификационной работы	8					18	18	18				18																																
+	Подготовка к демонстрационному экзамену						72	72	72				72																																
+	Демонстрационный экзамен	8					36	36	36				36																																

План Учебный план ППССЗ СПО 'SPO_43.02.15_2022ch_24.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Курс 2											Курс 3																		Курс 4																	
		Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8								
СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
																													60	36		24						92	30		30	16		8	8	
																																						72			72					
																																						108			108					
																																						18						*6*	6	*6*
											78	**60**						**18**		213	**46**		**146**			**6**	**9**	**6**	186	**32**		**132**			**6**	**10**	**6**									
											78	60						18		54	13		32			3	3	3																	
																				42	33		6				3		69	32		24			3	7	3									
																				36			36																							
																													36			36														
																				72			72																							
																													72			72														
																				9						*3*	3	*3*																		
																													9						*3*	3	*3*									
																																						144			144					
																																						216			216					
																																						90			90					
																																						18			18					
																																						72			72					
																																						36			36					