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 AOV ВО ЛО "ГИЭФПТ" Протокол № 1 от 31.01.2024

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

онального до 10 20 14 г.

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	w
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	

вной	Виды деятельности
	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
l _y	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
· V	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
-8	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
200	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
вной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
56	Повар
	Кондитер
	-

 Год начала подготовки (по учебному плану)
 2022

 Образовательный стандарт (ФГОС)
 № 1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и цифровой трансформации

Начальник отдела по организационной и методической работе профессионального образования

врио декана факультета инженерных технологий и предпринимательства / Баранова О.И./

арпичев Е.В./

/ Москалёв С.М./

-	-		Фор	мы про	м. атт.				Итого ак	кад.часов	3		Объё	м ОП									Кур	c 1														_	
_		_	1	1	1			Ι_			I						l 1	C	еместр	1	1	1		- 1		1		Семестр	2		ı				T .		Семестр	3	-
Считать в плане	паименование	Экза мен	Зачет	Зачет оц.	с кр	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР		Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс
	ЦЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1404			72	100%	0%	612	506		106						864	660		132					72							
CO.Cpe	нее общее образование 		1	2222	-l	11111	1476	1476	1404			72	1476		612	506		106						864	660		132					72							
+	Базовые дисциплины	222		2	_	1111	711	711	663			48	711		289	189		100						422	242		132					48						ı	
+	Русский язык	2*				1	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			2		1	39	39	39				39		17	17								22	22														
+	Иностранный язык			2		1	117	117	117				117		51	2		49						66			66											— Н	
+	История	2				1	94	94	78			16	94		34	34								60	44							16						— Н	
+	Астрономия			2		1	39	39	39				39		17	17								22	22													$\vdash \vdash$	
+	Физическая культура			2		1	117	117	117				117		51			51						66			66											\vdash	-+
+	Основы безопасности жизнедеятельности			2		1	39	39	39				39		17	17							-	22	22													\longrightarrow	-+
+	Обществознание	22		2 2		1 111	78 453	78	78			24	78 453		34	34		_						44	44							24							$-\!\!\!+$
+	Профильные дисциплины Математика	22				1111	250	453 250	429 234			24 16	250		187 102	181		6						266 148	242 132							24 16						-	-+
+	География	2		1	1	1	125	125	117		<u> </u>	8	125		51	45		6				┢		74	66							8			 			-+	+
+	т еография Экономика			2	1	1	78	78	78		<u> </u>	0	78		34	34		υ				┢		44	44							0			 			-+	+
+	Предлагаемые OO			22	1	1	312	312	312		-		312		136	136						┢		176	176										 			-	+
	Введение в профессию			2	1	1	312	312	312		-		312		136	136						┢		176	176										 			-	+
+	Основы естествознания (химия, биология, экология, физика)			2		1	312	312	312				312		136	136								176	176														
+	Индивидуальный проект			2																																		i T	
пп.про	ФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4464	4464	4305		75	84	3207	1257																			612	225		387			
огсэ.о	бщий гуманитарный и социально-эконом	ическ	ий уч	ебный	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		igsquare	
+	Психология общения			7			40	40	40				40																										\rightarrow
	матический и общий естественнонаучны		бный	цикл	1	1	188	188	182			6	180	8																			26	18		8			
+	Химия	6		+_		345	152	152	146			6	144	8									-										26	18		8		\longrightarrow	-+
+	Экологические основы природопользования бщепрофессиональный цикл			5			36 714	36 714	36 690		6	18	36 624	90																			117	56		61			_
+	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4		3	56	56	56		0	10	56	90																			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					_			[Ī															ı T	
+	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																								-	\top
+	Охрана труда			4	1		60	60	60				56	4																					<u> </u>			i	-
+	Безопасность жизнедеятельности			4		3	68	68	68				68																				26	8		18		ı	
ПЦ.Про	фессиональный 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		3344	4	3	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			3*4*			144	144	144				144																				72			72		┰┚	
+	Производственная практика			4*			72	72	72				72																									ш	

	Курс	2																	Ку	рс 3																	Кур	pc 4								
						еместр						1	1		Семестр									Семестр									еместр :									Семестр				
СР П	Атт	1того	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	CP	ΠΑπ	итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	CP	ΠΑττ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	CP	ПАтт
										<u> </u>																																	lacksquare		!	
-	_																																										$\vdash \vdash$			
-	-																																										$\vdash \vdash$			
																																														-
										-		-	-																														\vdash			
-	-																																										\vdash			$\overline{}$
-																																														
	_									1		1	1																											<u> </u>			igwdown		!	
-	-									-		-	1	-																									 				\longmapsto		لــــا	
-	-									1			1																												1		\vdash	\dashv		$\overline{}$
													1																																	
-	\dashv									1		1	1																										-				$\vdash \vdash$			
		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			44						64			64					
_											36	36																															igspace		!	
-	_									1		-	-						-																				-				\vdash			
		30			30						24			24						30			30						20			20						32			32		Ш		<u> </u>	
		30	2		28					-	36	2	-	34						30			30						20 40	26		20 4						32			32		\vdash			
		30	22		8						60	52		8						72	56		10					6	40	36		4														
	_	30	22		8						24			8						72	56		10					6																		
											36	36																																		
			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					1			1																															\rightarrow		
	_	40	30		13					_			<u> </u>	_							2.		20																		-		$\vdash \vdash$		لـــــا	
-										1	24	16	1	8						60	24		36															44.	-				\vdash			
																																						104	50		36		\sqcup	6	6	6
																																						64	48		16				, ,	
-	-									-		-	1	-																									 				\longmapsto	 	لــــا	
											48	12		36						60	12		48																							
_	_	60	44 12		16				1	-		-	-	<u> </u>					<u> </u>																				<u> </u>	<u> </u>	-		\longmapsto	 	!	
		42 537			30 403	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
		557	00		TUD	10		17		27	304	130		217			10	24	0	030	1-17		743	10		20	9	12	332	172		5-77			14	- 22	12	7.54	30		334	10		1-1	17	U
		201	18		171					12																																	1			
																																													, !	
													1																															=		
							L	L		L		L	<u>L</u>	L																										L	L	L	╽		 	
		45	18		27																																									
			10																																								ш		,	
		72			72					<u> </u>																					[<u> </u>				igsquare			
		72			72			<u> </u>		<u> </u>				<u> </u>					<u> </u>																				<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>	ш			

-	-		Форг	мы пром	. атт.				Итого ак	кад.часов			Объё	ём ОП					Семестр	1			Куј	oc 1				Семестр	2								Семестр :	2	
Считать в	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. 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																							\neg	\neg	
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных маделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4		3344	4	3	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*	4	3	297	297	297				77	220																			117	50		67			
+	Учебная практика			3*			72	72	72				72																				72			72	П	\Box	
+	Производственная практика			4*			144	144	144				144																								┙	اتا	
+	Экзамен по модулю	4					12	12				12		12																							┙	اتا	\Box
+	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 учегом 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 по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, налитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			7*			36	36	36				36																										
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания"			7*			72	72	72				72																										
+	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хоподных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	7*					18	18	6		6	6		18																									

	Курс	2																	Куј	ос 3																	Кур	с 4								
СР ПА	TT 1/	troro	Лек	Лаб		Семестр КРП		Kour	СР	ПА	т Итого	Пом	пэ		Семестр	ип	Kouc	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб		Семестр		Kouc	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб		Семестр КРП		Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Паб		Семестр КРП		Конс	СР	ПАтт
Cr TIA		12	TIEK	71dO	ПР	Krii	7111	KOHC	Cr	12		J JIEK	, Jiac	, IIP	Krii	VIII 1	KOHC	Cr	HAII	VIIOIO	Tiek	hao	ПР	Krii	VII.1	Konc	Cr	HAII	VIIOIO	JIEK	hao	ПР	Krii	7111	Konc	Cr	HAII	VIIOIO	Tiek	7100	Пр	Krii	/	KONC	- Cr	HAIT
		336	62		232	16		14		12																																				
-																																											\vdash			
		180	62		88	16		14																																						
_																																											\vdash			
	_	144			144																																									
-		12								12		-		-																													\vdash	_	\dashv	_
											306	70		214			10	6	6																											
																																											\sqcup			
											36	24		10			2																										i			
+											108	46		60			2																										\vdash			_
_											36			36			2																										$\vdash \vdash$			
											108			108																																
_											18						6	6	6																								\vdash			
																													286	74		188			6	12	6									
_												-																															$\vdash \vdash$	_	\dashv	
																													50	34		10				6										
																													110	40		70														
																																														-
																													36			36														
-																																														
																													72			72														
																													,,,			,,														
+	-																																										$\vdash \vdash$		\longrightarrow	\dashv
																																											1			
																													18						ь	6	ь									
																																											Ш			

																							lv.	рс 1															
-	-		Фор	мы пром	. атт.				Итого ак	ад.часов			Объё	М ОП				(Семестр	1			ку	pc 1			C	еместр	2							(Семестр	3	
Считать в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с	KP	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	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
+	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																							<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	
+	Производственная практика			6*			108	108	108				108				<u> </u>	<u> </u>				<u> </u>	<u> </u>												<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	₩	\rightarrow
+	Экзамен	6					12	12	6			6		12																						<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8		888	8	7	350	350	330		14	6	288	62																									
+	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8	8	7	152	152	144		8		108	44																						<u> </u>			
+	Учебная практика по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"			8*			72	72	72				72																										
+	Производственная практика по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"			8*			108	108	108				108																										
+	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	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																						<u> </u>		<u> </u>	
+	Учебная практика по рабочей профессии 12901 Кондитер			7*			36	36	36					36																									
+	Производственная практика (П)			6*			72	72	72					72																						<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	
+	Производственная практика по рабочей профессии 12901 Кондитер			7*			72	72	72					72																									
+	Квалификационный экзамен (П)	6*					9	9	3		3	3		9																				ļ	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	└	
+	Квалификационный экзамен по рабочей профессии 12901 Кондитер	<i>7</i> *					9	9	3		3	3		9																									
+	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8			144	144	144				144																										
ГИА.Гос	ударственная итоговая аттестация						216	216	216				216																							<u> </u>			
+	Подготовка выпускной квалификационной работы						90	90	90				90																							<u> </u>			
+	Защита выпускной квалификационной работы	8					18	18	18				18																							<u> </u>			
+	Подготовка к демонстрационному экзамену						72	72	72				72																										
+	Демонстрационный экзамен	8					36	36	36				36																										

	Курс	1																	16.	рс 3									1								16	pc 4								
	курс	2			Семестр	o 4									Семестр	5			Ку	pc 3				Семестр	6							C	еместр :	7			КУ	C 4	_	_	(Семестр	8	-	_	_
СР П	Атт І	Итого	Лек	Лаб	КРП		Конс	c CF	Р П	ΙΑττ	Итого	Лек	Лаб		КРП		Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб				Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП		Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП		Конс	СР	ПАтт
_																																						$\overline{}$		\vdash	\vdash		\vdash	-		
																																						, ,	'			'			.	
																				417	98		277	16		20		6										, ,	'			'				1
																																							'						. !	
	_									_						ļ																							<u> </u>	↓	<u> </u>	<u> </u>	igspace			
																				45	33		12																'						. !	1
																				15	33		12															, ,	'			'			.	1
																				180	65		85	16		14													'						. !	
+	\dashv					+	1	+	+	\dashv					<u> </u>	1		1	1	72			72	-	1	<u> </u>													 	 	\vdash	\vdash	\vdash	\dashv		
_	7						1			T								1	1	108		1	108		1														\Box				\Box	$\exists \dagger$	\dashv	
																				12						6		6																		
																													60	36		24						290	30		210	16		14	14	6
																													60	36		24						92	30		30	16		8	8	
-						-	-	-	-	-								-				-		-	-														 '	-	H	<u> </u>	\vdash		الــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	
																																						72	'		72				. !	
-								1		_																												$\overline{}$		\vdash	\vdash	-	$\vdash \vdash \vdash$	\dashv		
																																						108	'		108				. !	
																																						18	'			'		6	6	6
											78	60						18		213	46		146			6	9	6	186	32		132			6	10	6	, ,								
											,,	-00						10		213			140			Ľ	Ľ	Ů	100	J-2		102			Ů		Ů	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>	Ш		!	
											78	60						18		54	13		32			3	3	3										, ,	'			'			.	
																				42	33		6				3		69	32		24			3	7	3	, ,	Г							
-	_						1	-	-	-						 		1	1	36	<u> </u>		36		1					1									 	 	$\vdash \vdash$		$\vdash \vdash$			
-	\dashv									T								1		1									36			36							Г			\Box	\Box	\neg	$\overline{}$	
_	\dashv				<u> </u>	1	-	-	+	\dashv				<u> </u>	ļ	1		1	1	72	<u> </u>		72		1	ļ	1		30	-									 	\vdash	$\vdash \vdash$		\longmapsto	\dashv		
-	-					1			-	-								1		/2		+	/2	1	1				770	-								$\overline{}$	 	-	$\vdash \vdash$	\vdash	$\vdash \vdash \vdash$	\dashv		
	_				<u> </u>		<u> </u>			_				<u> </u>		<u> </u>		<u> </u>	1		<u> </u>	1	<u> </u>	1	<u> </u>	<u> </u>	L .	_	72			72							<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	Ш		!	
-						1			+						<u> </u>	 		1	1	9				1	1	3	3	3	1	1	\vdash								 	₩	igspace		$\vdash \vdash$	\dashv		
																													9						3	3	3		L'		!					
																																						144	'		144	i '			. !	
																																						216			216					
	T									T																												90			90			Ī		
-	\dashv						1			_						 		1	1			1		1	1		1											18	\vdash		18		$\vdash \vdash$	\dashv	\dashv	
-	\dashv				-		+		-	+					ļ	 		1			-				1	ļ													 	├─		<u> </u>	\longmapsto	\longrightarrow		
																																						72	L'		72					
																																						36			36		Ш			