

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

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



 / Карпичев Е.В./
 / Баранова О.И./
 / Москалёв С.М./

-		Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР			ПАТТ	Семестр 1								Семестр 2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
Считать в плане	Наименование																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													

[illegible]

-	-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1																		Семестр 3							
Считать в плане	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								
															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
+	Учебная практика			4*		3	144	144	144				144																		72			72					
+	Производственная практика			4*			72	72	72				72																										
+	Дифференцированный зачёт			4																																			
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	44		334	4	3	564	564	544		6	14	330	234																220	90		128						
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента			3			40	40	38			2	38	2																40	30		8						
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	4*			4	3	296	296	284		6	6	76	220																108	60		48						
+	Учебная практика			3			72	72	72				72																	72			72						
+	Производственная практика			4			144	144	144				144																										
+	Экзамен	4*					12	12	6			6		12																									
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	55		555			300	300	282		12	6	250	50																									
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента			5			48	48	48				48																										
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	5*					96	96	84		12		46	50																									
+	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			5*			36	36	36				36																										
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			5*			108	108	108				108																										
+	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	5*					12	12	6		6		12																										
+	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		677			276	276	254		16	6	214	62																									
+	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6			40	40	30		10		40																										
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*					116	116	110		6		54	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	
		72			72																																										
		72			72																																										
	2	344	80		210	24			12	6	12																																				
	2																																														
		188	80		66	24		6	6	6																																					
		144			144																																										
		12						6		6																																					
											300	72		204			6	12	6																												
											48	24		24																																	
											96	48		36				12																													
											36			36																																	
											108			108																																	
											12						6		6																												
																			10		236	40		178			6	6	6																		
																			10																												
																					116	40		70			6																				

[illegible]

[illegible]