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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессиональной 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

| Программа подготовки: базовая | |
|--|--|
| Форма обучения: Очная форма | |
| Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м. | |

| 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 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./

УТВЕРЖДАЮ

/ Баранова О.И./

/ Москалёв С.М./

| - | - | | Фор | омы про | ом. атт. | | | | Итого ак | кад.часов | 3 | | Объ | Эм ОП | | | | | | | | | Ку | рс 1 | | | | • | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|-------------|--------|--------------|-------------|----------|-------------------|------------|---------------|-----------|----------|-----|----------|----------|----------|-----|-----|----------|---------|----|------|-------|------|----------|-----|----------|------------|--|----|----------|----|------|-------|-----|-----|-----|----------|-------------------|---------------|
| Cuerari | | 2000 | 1 | 22002 | | | Tours | По | Vour | | | | Обяз. | Вар. | | | | 1 | Семестр | | | | | | | | | Семестр | | | | | | | | | еместр 3 | | - |
| Считать і плане | паименование | Экза мен | Зачет | Зачет оц. | KP | Др | Трудо- емкость | плану | Конт. раб. | ИП | CP | ΠΑπ | часть | часть | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРП | ИП | Конс | CP CP | ПАтт | | Лек | Лаб | Пр | КРП | ИП | Конс | CP | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРП | ИП | Конс |
| | ЦЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | | | | | 1476 | 1476 | 1402 | | 50 | 24 | 100% | 0% | 612 | 351 | 9 | 252 | | | | | | 864 | 474 | 20 | 272 272 | | | 24 24 | 50 | 24 | | | | | | \rightarrow | |
| | днее общее образование | | | 1222 | 2 | 11111 | 1476 | 1476 | 1402 | | 50 | 24 | 1476 | | 612 | 351 | | 252 | | | | | | 864 | 474 | 20 | | | | | 50 | 24 | | | | | | _ | - |
| + | Базовые дисциплины | 2222 | | 222 | 2 | 1111 | 1348 | 1348 | 1308 | | 22 | 18 | 1348 | | 612 | 351 | 9 | 252 | | | | | | 736 | 416 | 20 | 242 | | | 18 | 22 | 18 | | | | | | | |
| + | Русский язык | 2* | | | | | 87 | 87 | 81 | | 3 | 3 | 87 | | 34 | 23 | | 11 | | | | | | 53 | 38 | | 6 | | | 3 | 3 | 3 | | | | | | | |
| + | Литература | 2* | | | | | 82 | 82 | 76 | | 3 | 3 | 82 | | 51 | 30 | | 21 | | | | | | 31 | 16 | | 6 | | | 3 | 3 | 3 | | | | | | | |
| + | Математика | 2 | | _ | | 1 | 313 | 313 | 297 | | 10 | 6 | 313 | | 119 | 77 | | 42 | | | | | | 194 | 130 | | 42 | | | 6 | 10 | 6 | | | | | | | <u></u> |
| + | Иностранный язык | | | 2 | | 1 | 78 95 | 78 95 | 78 95 | | | | 78 95 | | 34 51 | 2 | | 32 49 | | | | | | 44 44 | | | 44 44 | <u> </u> | | | | | | | | | | | -+ |
| + | Информатика Физика | 2 | | | | 1 | 157 | 157 | 145 | | 6 | 6 | 157 | | 51 | 31 | 6 | 14 | | | | | | 106 | 62 | 16 | 10 | | | 6 | 6 | 6 | | | | | -+ | | -+ |
| + | риких Римих | | | 2 | | 1 | 78 | 78 | 78 | | | | 78 | | 34 | 24 | 1 | 9 | | | | | | 44 | 30 | 4 | 10 | | | | | Ů | | | | | -+ | -+ | -+ |
| + | Биология | | | 2 | | 1 | 73 | 73 | 73 | | | | 73 | | 51 | 45 | 2 | 4 | | | | | | 22 | 22 | | | | | | | | | | | | | | - |
| + | История | | | 2 | | 1 | 100 | 100 | 100 | | | | 100 | | 34 | 28 | | 6 | | | | | | 66 | 48 | | 18 | | | | | | | | | | | | |
| + | Обществознание | | | 2 | | 1 | 78 | 78 | 78 | | | | 78 | | 34 | 24 | | 10 | | | | | | 44 | 36 | | 8 | | | | | | | | | | | | |
| + | География | | | 1 | | | 51 | 51 | 51 | | | | 51 | | 51 | 35 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Физическая культура | | | 2 | | 1 | 78 | 78 | 78 | | | | 78 | | 34 | 2 | | 32 | | | | | | 44 | | | 44 | <u> </u> | | | | | | | | | | | |
| + | Основы безопасности жизнедеятельности | | 1 | 2 | | <u> </u> | 78 | 78 | 78 | | ļ | ļ | 78 | | 34 | 28 | | 6 | | | | | | 44 | 34 | ļ | 10 | ļ | | | | ļ | | | | | | | |
| + | Профильные дисциплины | | 1 | | 1 | 22 | 84 | 84 | 50 | | 28 | 6 | 84 | | | | | | | | | | | 84 | 26 | <u> </u> | 18 | <u> </u> | | 6 | 28 | 6 | | 1 | | | | | |
| + | Черчение | | | | | 2 | 44 | 44 | 44 | | | | 44 | | | | | | | | | | | 44 | 26 | | 18 | | | | | | | | | | | | <u></u> |
| + | Индивидуальный проект | | | _ | | 2 | 40 | 40 | 6 | | 28 | 6 | 40 | | | | | | | | | | | 40 | 22 | | 42 | | | 6 | 28 | 6 | | - | | | | \longrightarrow | -+ |
| + | Родной язык / Родная литература ФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | | 2 | | <u> </u> | 44 4464 | 44 4464 | 4106 | | 286 | 72 | 3197 | 1277 | | | | | | | | | | 44 | 32 | | 12 | | | | | | 612 | 264 | | 336 | | _ | _ |
| | бщий гуманитарный и социально-эконом | ическ | сий уч | ебный | і цикл | | 436 | 436 | 416 | | 200 | 12 | 409 | 27 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 90 | 34 | | 56 | | | |
| + | Основы философии | | | 5 | 1 | 1 | 36 | 36 | 36 | | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | - | - |
| + | История | | | 3 | | | 38 | 38 | 38 | | | | 38 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 38 | 32 | | 6 | | | |
| + | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | 8 | | 34567 | 166 | 166 | 160 | | 6 | | 155 | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 26 | | | 26 | | | |
| + | Физическая культура | | 34567 | 7 8 | | | 164 | 164 | 158 | | 6 | | 148 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 26 | 2 | | 24 | | | |
| + | Психология общения | | | 5 | | | 32 | 32 | 24 | | 8 | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЕН.Мате | ематический и общий естественнонаучны | ый уче | ебный | цикл | | | 192 | 192 | 166 | | 20 | 6 | 180 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 26 | 18 | | 8 | | | |
| + | Химия | 6 | | | | 345 | 152 | 152 | 136 | | 10 | 6 | 140 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 26 | 18 | | 8 | | | |
| + | Экологические основы природопользования | | | 6 | | | 40 | 40 | 30 | | 10 | | 40 | 420 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 426 | 76 | | 4.5 | | _ | |
| 011.00.0 | Общепрофессиональный цикл Микробиология, физиология питания,санитария | | T | 1 | | 1 | 716 | 716 | 650 | | 52 | 14 | 588 | 128 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 126 | 76 | | 46 | - | - | |
| + | и гигиена | | | 4 | | 3 | 64 | 64 | 58 | | 6 | | 64 | | | | | | | - | | | | | | | | | | | | | 26 | 16 | | 10 | | _ | |
| + | Организация хранения и контроль запасов сырья | 4 | | | | 3 | 82 | 82 | 70 | | 6 | 6 | 82 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 26 | 20 | | 6 | | | \rightarrow |
| + | Техническое оснащение организаций питания | | | 4 | | 3 | 64 | 64 | 62 | | | 2 | 64 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 26 | 12 | | 12 | | | \rightarrow |
| + | Организация обслуживания | | | 7 | - | 1 | 64 | 64 | 60 | | 4 | | 64 | | | | | | | | | - | + | | | | | | | | | | | - | | | | \longrightarrow | -+ |
| + | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 8 | | | 1 | | 96 | 96 | 78 | | 12 | 6 | 86 | 10 | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | \perp |
| + | Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | | | 8 | | | 48 | 48 | 45 | | 3 | | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | 6 | | 5 | 110 | 110 | 93 | | 17 | | 84 | 26 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Охрана труда | | 1 | 3 | | <u> </u> | 48 | 48 | 46 | | 2 | ļ | 32 | 16 | | | | | | | | | | | ļ | ļ | | ļ | | | | ļ | 48 | 28 | | 18 | | | |
| + | Безопасность жизнедеятельности | | 1 | 4 | - | <u> </u> | 72 | 72 | 72 | | | ļ | 64 | 8 | | | | | | | - | 1 | - | | ļ | | | <u> </u> | ļ | | | ļ | | | | | | | \rightarrow |
| + | Основы финансовой грамотности * Основы предпринимательской деятельности * | | | 8 | | | 32 36 | 32 36 | 30 36 | | 2 | | | 32 36 | | | | | | - | - | + | | | | | | | | | | | | | | | \dashv | \dashv | + |
| | | | | l ° | | | | | | | 4 | | 4== | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | 25- | | | |
| пц.Про | фессиональный цикл Организация и ведение процесса | | | | | | 2904 | 2904 | 2658 | | 194 | 52 | 1794 | 1110 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 370 | 136 | | 226 | | | |
| + | организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента | | | 3444 | 4 | 33 | 352 | 352 | 342 | | 8 | 2 | 312 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 150 | 46 | | 98 | | | |
| + | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации купинарных полуфабрикатов сложного ассортимента | | | 3 | | | 26 | 26 | 24 | | | 2 | 26 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 26 | 16 | | 8 | | | \top |
| + | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента | | | 4 | | 3 | 110 | 110 | 102 | | 8 | | 70 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 52 | 30 | | 18 | | | |

| | Кур | oc 2 | | | | | | | | | | | | | | _ | | | Кур | ю 3 | | | | | _ | | | | | | | | | | | | Кур | oc 4 | | | | | ^ | | | |
|----|------|-----------|-----------|------|----------|----------------|--------|---------|---------|----------|----------|------|------|----------|----------------|------|------|----|------|----------|----------|-------|----------|----------------|--------|------|---------|------|--------|------|------|-----|----------------|------|------|-----|------|--------|------|------|-----|----------------|------|------|-------------------|---------------|
| СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | Семестр КРП | ИΠ | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | | Семестр КРП | ип | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | Семестр КРП | иΠ | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | Семестр КРП | | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | Семестр КРП | ип | Конс | СР | ПАтт |
| Cr | HAII | VIIOIO | TICK | 71aU | пр | KFII | VIII 1 | Nonc | Cr | HAII | VIIOIO | TIEK | 71dO | ПР | Krii | VIII | KORC | Cr | HAII | VIIOIO | TIEK | 7 Ido | ПР | Krii | VIII 1 | KOHC | Cr | HAII | VIIOIO | TIEK | 71dO | ПР | KFII | 7111 | KOHC | Cr | HAIT | VIIOIO | TIEK | Jiao | ПР | Krii | 7111 | Nonc | Cr | IIAII |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | \rightarrow | _ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | = | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | \dashv | - |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| _ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | \dashv | - |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | \dashv | \dashv |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| _ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | - | | | | | | | | | | \dashv | \dashv |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 6 | 876 | 258 | | 530 | 24 | | 18 | 28 | 18 | 612 | 182 | | 370 | | | 6 | 48 | 6 | 876 | 225 | | 528 | 30 | | 18 | 57 | 18 | 612 | 120 | | 354 | | | 12 | 114 | 12 | 876 | 126 | | 675 | 18 | | 12 | 33 | 12 |
| 0 | U | 70 | 230 | | 70 | 27 | | 10 | 20 | 10 | 128 | 38 | | 82 | | | U | 8 | U | 60 | 223 | | 60 | 30 | | 10 | 37 | 10 | 48 | 120 | | 40 | | | 12 | 8 | 12 | 40 | 120 | | 36 | 10 | | 12 | 4 | 12 |
| | | | | | | | | | | | 36 | 24 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | \longrightarrow | |
| | | 42 | | | 42 | | | | | | 24 | | | 24 | | | | | | 30 | | | 30 | | | | | | 24 | | | 20 | | | | 4 | | 20 | | | 18 | | | | 2 | $\overline{}$ |
| | | 28 | | | 28 | | | | | | 36 | 2 | | 34 | | | | | | 30 | | | 30 | | | | | | 24 | | | 20 | | | | 4 | | 20 | | | 18 | | | | 2 | |
| | | | | | | | | | | | 32 | 12 | _ | 12 | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | = | |
| | | 56 56 | 44 44 | | 6 | | | | 6 | | 24 24 | 12 | | 12 12 | | | | | | 86 46 | 30 15 | | 30 15 | | | 6 | 14 4 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | 204 | 440 | | 70 | | | | 42 | | | 42 | | 26 | | | | 16 | | 40 | 15 | | 15 | | | | 10 | | | 20 | | 20 | | | | | | 100 | 0.4 | | 70 | | | | - 45 | |
| 2 | 2 | 204 38 | 110 16 | | 70 16 | | | 6 | 12 6 | 6 | 64 | 12 | | 36 | | | | 16 | | 78 | 30 | | 45 | | | | 3 | | 64 | 30 | | 30 | | | | 4 | | 180 | 81 | | 72 | | | 6 | 15 | 6 |
| | | 56 | 28 | | 10 | | | 6 | 6 | _ | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | _ | | | | | | | | | | \dashv | |
| _ | | | | | | | | 0 | 0 | 6 | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | \dashv | |
| | 2 | 38 | 30 | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | | | _ | | | | | | | | | | |
| _ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 64 | 30 | | 30 | | | | 4 | | 96 | 36 | | 36 | | | 6 | 12 | 6 |
| _ | | | | | | | | | | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | \dashv |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | 27 | | 18 | | | | 3 | |
| | | | | | | | | | | | 64 | 12 | | 36 | | | | 16 | | 46 | 15 | | 30 | | | | 1 | | | | | | | Ţ | | | | | | | | | | Ī | | |
| 2 | | 70 | 36 | | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | \Box | \Box |
| | | 72 | 36 | | 36 | | | | | | | | 1 | | | | | | | 32 | 15 | | 15 | | | | 2 | | | | | | | | + | | | | | | | | | | \dashv | \dashv |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 18 | | 18 | | | | | |
| 4 | 4 | 546 | 104 | | 384 | 24 | | 12 | 10 | 12 | 396 | 120 | | 240 | | | 6 | 24 | 6 | 652 | 165 | | 393 | 30 | | 12 | 40 | 12 | 500 | 90 | | 284 | | | 12 | 102 | 12 | 440 | 45 | | 351 | 18 | | 6 | 14 | 6 |
| 4 | , | 202 | 24 | | 174 | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • | _ | 202 | | | 1/4 | | | | • | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | \neg |
| | - | | | | | | | | | <u> </u> | | _ | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | _ | | | | | | | | | | \longrightarrow | _ |
| 4 | | 58 | 24 | | 30 | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | ı | | | | | | | | · | L | | L | | | | | | | | | | | | | | | | | l | | | | | L | ı | L | | L | | | |

| | | | | мы пром | | | | | Maroro au | кад.часов | | | 06. 5 | ім ОП | | | | | | | | | Куј | oc 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|-------------|-------|----------------|---------|----|-------------------|-------------|---------------|-----------|----|------|----------------|---------------|-------|-----|-----|----|--------|----|------|----|------|-------|-----|-----|----|---------|----|------|----|------|-------|-----|-----|-----|-----------|----------------|--------|
| | - | | Ψυρ | мы прог | 1. 411. | | | | VIIOIO di | кад.часов | , | | ООБЕ | M OII | | | | (| еместр | 1 | | | | | | | (| Семестр | 2 | | | | | | | C | Семестр 3 | 3 | |
| Считать в плане | Наименование | Экза мен | Зачет | Зачет (оц. | КР | 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 | Ла6 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| + | Дифференцированный зачёт | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ı İ |
| | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных мзделий, закусок сложного 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, закусок сложного ассортимента | | | 3 | | | 40 | 40 | 38 | | | 2 | 38 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | 30 | | 8 | | | |
| + | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | i t |
| + | Экзамен | 4* | | | | | 12 | 12 | 6 | | | 6 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | \Box |
| l | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных мэделий, закусок сложного 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, закусок сложного ассортимента | | | 5 | | | 48 | 48 | 48 | | | | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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, закусок сложного 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 хоподных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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, закусок сложного 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | <u> </u> | |
| + | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 7* | | | | | 116 | 116 | 110 | | 6 | | 54 | 62 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | Кур | c 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | Ку | рс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | Ку | ос 4 | | | | | | | | |
|----|------|-----------|----------|----------|----------|---------|----|------|----------|------|--------|-------|-------|-----|---------|----|------|----|------|-------|-----|-----|----|---------|----|----------|----------|----------|-------|----------|-----|-----|---------|----|------|----|------|-------|----------|----------|----|---------|----|------|---------------|-------------|
| | | | | | | Семестр | | | | | | | | | Семестр | | | | | | | 1 | | Семестр | | 1 | ı | | | | | (| Семестр | | | | | | | | (| Семестр | | | | |
| СР | ΊΑττ | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | г Итог | о Лен | к 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 | | | | | | | | - | | 1 | | | | | | | | 1 | | 1 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | $\overline{}$ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | 344 | 80 | | 210 | 24 | | 12 | 6 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 188 | 80 | | 66 | 24 | | 6 | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| # | | 144 | | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | <u> </u> | |
| + | | 144 12 | | | 144 | | | 6 | | 6 | | | | + | 1 | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 300 | 72 | ! | 204 | | | 6 | 12 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 48 | 24 | | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 96 | 48 | | 36 | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 108 | | | 108 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | 6 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | 15 | | 15 | | | | 10 | | 236 | 40 | | 178 | | | 6 | 6 | 6 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | 15 | | 15 | | | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 116 | 40 | | 70 | | | | 6 | | | | | | | | | | |
| | | | <u> </u> | <u> </u> | <u> </u> | l | 1 | 1 | <u> </u> | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | 1 | 1 | 1 | <u> </u> | <u> </u> | <u> </u> | | <u> </u> | | | i | | | | | | <u> </u> | <u> </u> | | l | | | | |

| - | - | | Фор | мы пром | м. атт. | | | | Итого ан | кад.часов | | | Объё | м ОП | | | | | Councern | 1 | | | Куј | oc 1 | | | | Councern | 2 | | | | | | | | `ouocen | 2 | |
|-----------|---|------|-------|-----------|-----------------|----|--------|-------------|----------|-----------|-----|------|-------|------|-------|-----|-----|----|----------------|----|------|----|------|-------|-----|-----|----|----------------|----|------|----|------|-------|-----|-----|----|----------------|----|------|
| Считать в | Наименование | Экза | Зачет | Зачет оц. | c _{KP} | Др | Трудо- | По плану | Конт. | ИП | СР | ПАтт | Обяз. | Вар. | Итого | Лек | Лаб | Пр | Семестр КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | Семестр КРП | ип | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | Семестр КРП | ип | Конс |
| | Учебная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных хатегорий 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 учегом 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 холодных и горячих десертов, напитков спожного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" | 7* | | | | | 12 | 12 | 6 | | | 6 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | 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 | 66 | | 666 | 6 | | 392 | 392 | 366 | | 20 | 6 | 253 | 139 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | 6 | | | 55 | 55 | 45 | | 10 | | 44 | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 6* | | | 6 | | 145 | 145 | 135 | | 10 | | 65 | 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Учебная практика по модулю "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* | | | 72 | 72 | 72 | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Производственная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изпебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" | | | 6* | | | 108 | 108 | 108 | | | | 72 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских издерапий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" | 6* | | | | | 12 | 12 | 6 | | | 6 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 88 | 7 | 88 | 8 | | 346 | 346 | 316 | | 24 | 6 | 291 | 55 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 8* | 7 | | 8 | | 154 | 154 | 130 | | 24 | | 99 | 55 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Учебная практика по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала" | | | 8* | | | 72 | 72 | 72 | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Ţ |
| + | 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* | | | | | 12 | 12 | 6 | | | 6 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | 6677 | | 6677 | | 56 | 530 | 530 | 410 | | 108 | 12 | | 530 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар | 6* | | | | 5 | 146 | 146 | 129 | | 17 | | | 146 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | Курс | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | Ку | рс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | Кур | oc 4 | | | | | | | | |
|--------|------|-------|-----|-----|----|---------|----|------|-------|----|-----------|-------|-----|-----|----|---------|----|------|----|------|-------|-----|-----|-----|---------|----|------|----|------|-------|-----|-----|----|---------|----|------|----|------|-------|-----|-----|-----|---------|----|------|----|------|
| | | - 1 | 1 | | | Семестр | | | 1 | | | | | | | Семестр | | | | 1 | | | | | Семестр | | | | 1 | | | | | Семестр | | | | | | | | | Семестр | | | _ | |
| СР ПА- | тτ И | 1того | Лек | Лаб | Пр | КРП | ИП | Конс | CI CI | РП | Атт | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРП | ИП | Конс | CP | ΠΑττ | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРП | ИП | Конс | CP | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРП | ИП | Конс | СР | ΠΑττ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | 6 | | 6 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 392 | 90 | | 240 | 30 | | 6 | 20 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 55 | 30 | | 15 | | | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 145 | 60 | | 45 | 30 | | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | | 108 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | 6 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | \exists | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | 20 | | 20 | | | | 10 | | 296 | 45 | | 207 | 18 | | 6 | 14 | 6 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | 20 | | 20 | | | | 10 | | 104 | 45 | | 27 | 18 | | | 14 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | 72 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | | 108 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | 6 | | 6 |
| | | | | | | | | | | | | 96 | | | 36 | | | | 12 | | | 60 | | 138 | | | 6 | 10 | | 214 | 30 | | 86 | | | 6 | 86 | 6 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 96 | 48 | | 36 | | | | 12 | | 50 | 30 | | 15 | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|---|-------------|-------|--------------|---------|----|-------------------|-------------|---------------|----------|----|------|----------------|---------------|-------|-----|-----|----|--------|----|------|----|------|-------|-----|-----|----|--------|----|------|----|------|-------|-----|-----|----|----------|------|------|
| - | - | | Фор | мы про | м. атт. | | | | Итого а | кад.часо | В | | Объё | м ОП | | | | | | | | | Кур | ic 1 | | | | | _ | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | - | | 1 | | | | - | | - | | | | еместр | 1 | | | | | | | | еместр | 2 | | | | | | | | еместр : | | |
| Считать в плане | Наименование | Экза мен | Зачет | Зачет оц. | СКР | Др | Трудо- емкость | По плану | Конт. раб. | ИП | CP | 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 н | Конс |
| + | Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер | 7* | | | | 6 | 144 | 144 | 125 | | 19 | | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Учебная практика по рабочей профессии 16675 Повар | | | 6* | | | 36 | 36 | 36 | | | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная практика по рабочей профессии 12901 Кондитер | | | 7* | | | 36 | 36 | 36 | | | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Производственная практика по рабочей профессии 16675 Повар | | | 6* | | | 72 | 72 | 72 | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Производственная практика по рабочей профессии 12901 Кондитер | | | 7* | | | 72 | 72 | | | 72 | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Квалификационный экзамен по рабочей профессии 16675 Повар | 6* | | | | | 12 | 12 | 6 | | | 6 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Квалификационный экзамен по рабочей профессии 12901 Кондитер | 7* | | | | | 12 | 12 | 6 | | | 6 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) | | | 8 | | | 144 | 144 | 144 | | | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА.Гос | ударственная итоговая аттестация | | | | | | 216 | 216 | 216 | | | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Подготовка к защите дипломного проекта (работы) | | | | | | 72 | 72 | 72 | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Защита дипломного проекта (работы) | 8 | | | | | 36 | 36 | 36 | | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Подготовка к демонстрационному экзамену | | | | | | 72 | 72 | 72 | | | | 72 | | | | | | | | | | | | · | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Демонстрационный экзамен | 8 | | | | | 36 | 36 | 36 | | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | Кур | oc 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Курс | : 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | Кур | oc 4 | | | | | | | | |
|----|------|-------|-----|-----|----|--------|----|---|------|----|-----|-------|----|-----|-----|----|---------|----|-----|-----|------|------|-------|-----|-----|----|---------|----|------|----|------|------|-----|-----|----|---------|----|------|----|------|-------|-----|-----|-----|---------|----|------|----|------|
| | | | | | | Семест | р4 | | | | | | | | | | Семестр | 5 | | | | | | | | (| Семестр | 6 | | | | | | | | Семестр | 7 | | | | | | | | Семестр | 8 | | | |
| СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРП | и | п | Конс | СР | ПАт | т Ито | го | Лек | Лаб | Пр | КРП | ип | Кон | c (| СР Г | Атт | Итого | Лек | Ла6 | Пр | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | Итог | лек | Лаб | Пр | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРП | ИП | Конс | СР | ПАтт |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | 30 | | 15 | | | | 5 | | 94 | 30 | | 50 | | | | 14 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | | | 72 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | 6 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | 6 | | 6 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 144 | | | 144 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 216 | | | 216 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | 72 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | • | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | 72 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | | | | | |