

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 № 12 от 26.12.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профиль СОО: естественно-научный

Факультет: Факультет цифровых технологий и профессионального образования

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
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 контроль текущей деятельности подчиненного персонала
+	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 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 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Кондитер
+	Повар

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и цифровой трансформации

Руководитель центра организации учебного процесса

Декан факультета цифровых технологий и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ



/ Карпичев Е.В./

/ Судоргина И.Г./

/ Москалёв С.М./

-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов					Объем ОП		Курс 1																																	
Считать в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3																	
														Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР								
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА														1476	1476	1398		78	100%	0%	612	267		339					6	864	372	20	328			72		72									
СО.Среднее общее образование														1476	1476	1398		78	1476		612	267		339					6	864	372	20	328			72		72									
+	Базовые дисциплины	222		12222		11111	1144	1144	1086		58	1144		476	199		273						4	668	269		291			54		54															
+	Русский язык	2*				1	72	72	69		3	72		34	17		17							38	21		11			3		3															
+	Литература	2*				1	100	100	95		5	100		34	17		15					2	66	38		22			3		3																
+	История			2		1	136	136	130		6	136		34	17		17							102	46		44			6		6															
+	Обществознание			2		1	72	72	66		6	72		34	17		17							38	15		11			6		6															
+	География			2		1	72	72	66		6	72		34	17		17							38	15		11			6		6															
+	Иностранный язык			2		1	144	144	138		6	144		68			68							76			64			6		6															
+	Математика	2		1			232	232	224		8	232		102	51		49					2	130	74		44			6		6																
+	Информатика			2		1	144	144	138		6	144		51	34		17							93	37		44			6		6															
+	Физическая культура			2		1	72	72	66		6	72		34	2		32							38	1		25			6		6															
+	Основы безопасности и защиты Родины			2		1	68	68	62		6	68		34	17		17							34	11		11			6		6															
+	Индивидуальный проект			2		1	32	32	32			32		17	10		7							15	11		4																				
+	Профильные дисциплины	222				111	324	324	304		20	324		136	68		66					2	188	99	20	33			18		18																
+	Физика	2				1	108	108	101		7	108		34	17		16					1	74	44	7	11			6		6																
+	Химия	2				1	144	144	138		6	144		68	34		34						76	44	9	11			6		6																
+	Биология	2				1	72	72	65		7	72		34	17		16					1	38	11	4	11			6		6																
+	Предлагаемые ОО			2			8	8	8			8											8	4		4																					
+	Родной язык/ Родная литература			2			8	8	8			8											8	4		4																					
пп.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА														4464	4464	4101	261	102	3169	1295																											
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл														438	438	422	16		432	6																											
+	Основы философии			5			36	36	36			36																																			
+	История			3			39	39	39			39																																			
+	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		34567	148	148	142	6		148																																			
+	Физическая культура		34567	8			179	179	169	10		173	6																																		
+	Психология общения			5			36	36	36			36																																			
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл														190	190	162	22	6	180	10																											
+	Химия	6				345	147	147	123	18	6	137	10																																		
+	Экологические основы природопользования			6			43	43	39	4		43																																			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл														800	800	708	74	18	613	187																											
+	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена			4		3	74	74	54	20		64	10																																		
+	Организация хранения и контроль запасов сырья	4				3	82	82	60	16	6	66	16																																		
+	Техническое оснащение организаций питания			4		3	61	61	54	7		61																																			
+	Организация обслуживания	7					89	89	83		6	89																																			
+	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8					70	70	54	10	6	70																																			
+	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8			34	34	32	2		34																																			
+	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6		5	95	95	87	8		95																																			
+	Охрана труда			3			39	39	39			39																																			
+	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	68			68																																			
+	Основы предпринимательской деятельности		8				26	26	24	2		26																																			
+	Эстетика и дизайн в оформлении продуктов общественного питания			5		34	80	80	78	2		80																																			
+	Оформление и подача сложных мучных десертов		8				26	26	24	2		1	25																																		
+	Основы бережливого производства		8				26	26	25	1		26																																			
+	Основы финансовой грамотности		6				30	30	26	4		30																																			
ПЦ.Профессиональный цикл														2820	2820	2593	149	78	1728	1092																											
+	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента	344		344		3	446	446	419	9	18	209	237																																		

[illegible]

-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																												
														Семестр 1										Семестр 2																		
Считать в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР			
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	3					51	51	45		6	41	10																				51	26		13				6		
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	4				3	131	131	116	9	6	36	95																				26	13		13						
+	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"			34*			180	180	180			60	120																			72				72						
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"			4*			72	72	72			72																														
+	Экзамен по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"	4					12	12	6		6		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		3344	4	3	418	418	388	24	6	316	102																			151	52		88					11		
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3*			58	58	52	6		37	21																			58	26		26					6		
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4*	4	3	168	168	150	18		87	81																			57	26		26					5		
+	Учебная практика по модулю "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"			3*			36	36	36			36																				36			36							
+	Производственная практика по модулю "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*			144	144	144			144																														
+	Экзамен по модулю "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					12	12	6		6	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			294	294	258	30	6	243	51																													
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*			66	66	48	18		53	13																													
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*			72	72	60	12		59	13																													

Курс 2										Курс 3																		Курс 4																	
Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6								Семестр 7										Семестр 8							
ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ									
6																																													
	105	42	2	40			6	9	6																																				
	108			108																																									
	72			72																																									
	12						6		6																																				
	267	28		186		28	6	13	6																																				
	111	28		42		28		13																																					
	144			144																																									
	12						6		6																																				
										294	48		204			6	30	6																											
										66	24		24				18																												
										72	24		36				12																												

[illegible]

[illegible]

Курс 2										Курс 3																		Курс 4																		
Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8										
ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	
																			72																											
																			108																											
																			12																											
																												40	22		11				7		298	32		232		16	6	6	6	6
																												40	22		11				7		70	32		16		16		6		
																																				108			108							
																																				108			108							
																																				12						6		6		
										96	36		48				12		280	39		219			6	10	6	185	44		105			12	12	12										
										96	36		48				12		94	39		39			3	10	3																			
																												101	44		33			6	12	6										
																			72			72																								
																												36			36															
																			108			108																								
																												36			36															
																		6						3		3																				
																				12													6		6											
																																					144			144						
																																					216			216						