

Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области «Гатчинский государственный университет»

План одобрен Ученым советом ГАОУ ВО ЛО "ГТУ"
Протокол № 12 от 19.12.2025

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: Школа отраслевых технологий (факультет)

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 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 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 Карпичев Е.В./

Руководитель центра организации учебного процесса Судоргина И.Г./

и.о. декана школы отраслевых технологий (факультет) Карпичев Е.В./



			Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Объем ОП		Курс 1																										
			Экза мен	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											
Считать в плане	Индекс	Наименование														Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП		
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1402			50	24	100%	0%	612	351	9	252						864	474	20	272			24	50	24							
СО.Среднее общее образование								1476	1476	1402			50	24	1476		612	351	9	252						864	474	20	272			24	50	24							
+	ОУП	Базовые дисциплины	2222		12222		11111	1348	1348	1308			22	18	1348		612	351	9	252					736	416	20	242			18	22	18								
+	ОУП.01	Русский язык	2*					87	87	81			3	3	87		34	23		11					53	38		6			3	3	3								
+	ОУП.02	Литература	2*					82	82	76			3	3	82		51	30		21					31	16		6			3	3	3								
+	ОУП.03	Математика	2				1	313	313	297			10	6	313		119	77		42					194	130		42			6	10	6								
+	ОУП.04	Иностранный язык			2		1	78	78	78					78		34	2		32					44			44													
+	ОУП.05	Информатика			2		1	95	95	95					95		51	2		49					44			44													
+	ОУП.06	Физика	2				1	157	157	145			6	6	157		51	31	6	14					106	62	16	10			6	6	6								
+	ОУП.07	Химия			2		1	78	78	78					78		34	24	1	9					44	30	4	10													
+	ОУП.08	Биология			2		1	73	73	73					73		51	45	2	4					22	22															
+	ОУП.09	История			2		1	100	100	100					100		34	28		6					66	48		18													
+	ОУП.10	Обществознание			2		1	78	78	78					78		34	24		10					44	36		8													
+	ОУП.11	География			1			51	51	51					51		51	35		16																					
+	ОУП.12	Физическая культура			2		1	78	78	78					78		34	2		32					44			44													
+	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2			78	78	78					78		34	28		6					44	34		10													
+	ПД	Профильные дисциплины					22	84	84	50			28	6	84										84	26		18			6	28	6								
+	ПД.01	Черчение					2	44	44	44					44										44	26		18													
+	ИП	Индивидуальный проект					2	40	40	6			28	6	40										40						6	28	6								
+	ПОО.01/02	Родной язык / Родная литература			2			44	44	44					44										44	32		12													
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4157			235	72	3197	1267																		612	264		336				
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								436	436	424			12		409	27																		90	34		56				
+	ОГСЭ.01	Основы философии				5		36	36	36					36																										
+	ОГСЭ.02	История			3			38	38	38					38																		38	32		6					
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности				8	34567	166	166	164			2		155	11																	26			26					
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			34567	8		164	164	162			2		148	16																	26	2		24					
+	ОГСЭ.05	Психология общения				5		32	32	24			8		32																										
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								192	192	166			20	6	180	12																		26	18		8				
+	ЕН.01	Химия	6				345	152	152	136			10	6	140	12																	26	18		8					
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6			40	40	30			10		40																										
ОП.00.Общепрофессиональный цикл								724	724	653			57	14	596	128																		126	76		46				
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4		3	64	64	58			6		64																		26	16		10					
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4				3	82	82	70			6	6	82																		26	20		6					
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4		3	64	64	62				2	64																		26	12		12					
+	ОП.04	Организация обслуживания			7			72	72	72					72																										
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8					96	96	78			12	6	86	10																									
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8			48	48	36			12		48																										
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6		5	110	110	93			17		84	26																									
+	ОП.08	Охрана труда			3			48	48	46			2		32	16																	48	28		18					
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4			72	72	72					64	8																									
+	ОП.00.10	Основы финансовой грамотности *			6			32	32	30			2			32																									
+	ОП.00.11	Основы предпринимательской деятельности *			8			36	36	36						36																									
ПЦ.Профессиональный цикл								2896	2896	2698			146	52	1796	1100																		370	136		226				
+	ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента			34444		33	352	352	342			8	2	312	40																	150	46		98					
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента			3			26	26	24				2	26																		26	16		8					
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента			4		3	110	110	102			8		70	40																		52	30		18				
+	УП.01	Учебная практика			4*		3	144	144	144					144																		72			72					

План Учебный план ППССЗ СПО 'SPO_43.02.15_ch_26_PKD_9230213.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

[illegible]

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Объем ОП		Курс 1																Семестр 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
			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	СР	ПАТТ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
+	ПП.01	Производственная практика			4*			72	72	72				72																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									</

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО 'SPO_43.02.15_ch_26_PKD_9230213.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

		-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 1																Семестр 3																				
		-													Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3																				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачёт	Зачёт с оц.	КР	Др	Трудоемкость	По плану	Конг. 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												
+	ПП.04	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 потребителей, видов и форм обслуживания"			7*			72	72	72				72																																					
+	ПМ.04.Дз	Экзамен по модулю "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"	7*					12	12	6		6		12																																					
+	ПМ.05	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																																				
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6			55	55	45		10		44	11																																				
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6*			6		145	145	135		10		65	80																																				
+	УП.05	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																																					
+	ПП.05	Производственная 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*			108	108	108				72	36																																				
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен 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*					12	12	6		6		12																																					
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	88	7	88	8		356	356	306		44	6	301	55																																				
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8*	7		8		164	164	120		44		109	55																																				
+	УП.06	Учебная практика по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"			8*			72	72	72				72																																					
+	ПП.06	Производственная практика по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"			8*			108	108	108				108																																					
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	8*					12	12	6		6		12																																					
+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	6677		6677		56	520	520	474		34	12		520																																				
+	МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	6*			5		146	146	129		17			146																																				
+	МДК.07.02	Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер	7*			6		134	134	117		17			134																																				
+	УП.07.01	Учебная практика по рабочей профессии 16675 Повар			6*			36	36	36					36																																				
+	УП.07.02	Учебная практика по рабочей профессии 12901 Кондитер			7*			36	36	36					36																																				
+	ПП.07.01	Производственная практика по рабочей профессии 16675 Повар			6*			72	72	72					72																																				

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО 'SPO_43.02.15_ch_26_PKD_9230213.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО 'SPO_43.02.15_ch_26_PKD_9230213.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

[illegible]