

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

План одобрен Ученым советом ГАОУ ВО ЛО "ГГУ"
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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

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

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы / 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 емость	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	1376		64	36	100%	0%	612	326	14	254				12	6	864	404	12	336			30	52	30										
СО.Среднее общее образование									1476	1476	1376		64	36	1476		612	326	14	254				12	6	864	404	12	336			30	52	30										
+	ОУП	Базовые дисциплины	222	1	1122222222		1111	1354	1354	1282		42	30	1354		612	326	14	254				12	6	742	344	12	308			24	30	24											
+	ОУП.01	Русский язык	2					96	96	84		6	6	96		34	20		14						62	14		30			6	6	6											
+	ОУП.02	Литература			1			68	68	66			2	68		68	50		16				2																					
+	ОУП.03	Математика	2				1	238	238	226		6	6	238		64	40		24						174	114		42			6	6	6											
+	ОУП.04	Иностранный язык			2			156	156	156				156		68	2		66						88			88																
+	ОУП.05	Информатика			2		1	78	78	78				78		34	2		32						44			44																
+	ОУП.06	Физика *	2					156	156	142		6	8	156		68	46	6	14				2	88	52	8	10			6	6	6												
+	ОУП.07	Химия *			2			134	134	116		12	6	134		68	40	6	16			6		66	34	4	10			6	6	6												
+	ОУП.08	Биология *			2		1	78	78	66		12		78		34	22	2	4			6		44	34		4			6														
+	ОУП.09	История			2			78	78	78				78		34	28		6					44	26		18																	
+	ОУП.10	Обществознание			2			78	78	78				78		34	24		10					44	36		8																	
+	ОУП.11	География			1			38	38	36			2	38		38	22		14				2																					
+	ОУП.12	Физическая культура		1	2			78	78	78				78		34	2		32					44			44																	
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2		1	78	78	78				78		34	28		6					44	34		10																	
+	ПД	Профильные дисциплины			2		2	78	78	50		22	6	78										78	26		18			6	22	6												
+	ПД.01	Введение в специальность			2			44	44	44				44										44	26		18																	
+	ИП	Индивидуальный проект					2	34	34	6		22	6	34										34						6	22	6												
+	ПОО.01/02	Родной язык / Родная литература **			2			44	44	44				44										44	34		10																	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	4116		276	72	3168	1296																	612	208		356								
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									484	484	452		32		482	2																		90	28		56							
+	ОГСЭ.01	Основы философии				5						8		34																					38	24		12						
+	ОГСЭ.02	История			3			38	38	36		2		36	2																			26	2		22							
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		34567	190	190	182		8		190																			26	2		22								
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			190	190	182		8		190																			26	2		22								
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5			32	32	26		6		32																														
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									193	193	173		14	6	181	12																	26	12		12								
+	ЕН.01	Химия	6				345	153	153	137		10	6	141	12																	26	12		12									
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6			40	40	36		4		40																														
ОП.00.Общепрофессиональный цикл									700	700	590		96	14	592	108																		126	60		48							
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4		3	62	62	54		8		62																			26	12		12								
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4				3	88	88	74		8	6	78	10																		26	12		12								
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4		3	62	62	54		6	2	62																			26	12		12								
+	ОП.04	Организация обслуживания			7			52	52	48		4		52																														
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8					96	96	60		30	6	86	10																													
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8			48	48	36		12		32	16																													
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6		5	104	104	88		16		104																														
+	ОП.08	Охрана труда			3			48	48	36		12		48																			48	24		12								
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	68				68																														
+	ОП.00.10	Основы финансовой грамотности *			6			36	36	36					36																													
+	ОП.00.11	Основы предпринимательской деятельности *			8			36	36	36					36																													
ПЦ.Профессиональный цикл									2871	2871	2685		134	52	1697	1174																	370	108		240								
+	ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента	44		344		33	357	357	339		10	8	273	84																	150	36		108									
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента			3			26	26	24			2	26																		26	12		12									
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	4*				3	103	103	93		10		67	36																	52	24		24									

[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							
+	УП.01	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"			4*		3	144	144	144				108	36																	72			72												
+	ПП.01	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																																	
+	ПМ.01.ЭК	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																																
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	44		334	4	3	564	564	534		22	8	286	278																	220	72		132												
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента			3			40	40	36		2	2	34	6																	40	24		12												
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	4*			4	3	296	296	276		20		72	224																	108	48		48												
+	УП.02	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			3			72	72	72				72																		72			72												
+	ПП.02	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			4			144	144	144				108	36																																
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	4*					12	12	6		6		12																																	
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5		555			300	300	280		14	6	202	98																																
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента			5*			52	52	52				38	14																																
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента			5*			92	92	78		14		56	36																																
+	УП.03	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			5*			36	36	36				36																																	

Курс 2												Курс 3												Курс 4																																			
Семестр 4												Семестр 5												Семестр 6												Семестр 7												Семестр 8											
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	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ												
			72			72																																																					
			72			72																																																					
			12					6		6																																																	
	14	2	344	75		219	30	6	8	6																																																	
	2	2																																																									
	12		188	75		75	30		8																																																		
			144			144																																																					
			12					6		6																																																	
											300	52		222			6	14	6																																								
											52	26		26																																													
											92	26		52			14																																										
											36			36																																													

		-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Объем ОП		Курс 1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудоемкость	По плану	Конг. 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	СР	ПАТТ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
+	ПП.03	Производственная 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*			108	108	108				72	36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															</

Курс 2												Курс 3												Курс 4																																			
Семестр 4												Семестр 5												Семестр 6												Семестр 7												Семестр 8											
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	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ												
												108			108																																												
												12					6	6																																									
																					44	18		18				8		216	24		156			6	24	6																					
																				44	18		18				8																																
																														96	24		48			24																							
																														36			36																										
																														72			72																										
																														12					6		6																						
																				412	54		288	36		6	22	6																															
																				60	18		36				6																																
																				160	36		72	36			16																																
																				72			72																																				

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	Конг. 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		
+	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		354	354	324			24	6	234	120																											
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8*	7		8		162	162	138		24		84	78																												
+	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				72	36																												
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	8*					12	12	6			6	6	6																												
+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	6677		6677		5	480	480	458		10	12	208	272																												
+	МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	6*				5	166	166	158		8		86	80																												
+	МДК.07.02	Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер	7*					74	74	72		2		38	36																												
+	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				36	36																												
+	ПП.07.02	Производственная практика по рабочей профессии 12901 Кондитер			7*			72	72	72				36	36																												
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по рабочей профессии 16675 Повар	6*					12	12	6			6	6	6																												
+	ПМ.07.02(К)	Квалификационный экзамен по рабочей профессии 12901 Кондитер	7*					12	12	6			6	6	6																												
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8			144	144	144				144																													
ГИА. Государственная итоговая аттестация								216	216	216				216																													
+	ГИА.01	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)						72	72	72				72																													
+	ГИА.02	Защита дипломного проекта (работы)	8					36	36	36				36																													
+	ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену						72	72	72				72																													
+	ГИА.04(Г)	Демонстрационный экзамен	8					36	36	36				36																													

[illegible]