

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 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

и.о. декана школы отраслевых технологий (факультет)

УТВЕРЖДАЮ



Мойсеев А.А.

20.12.25

 / Карпичев Е.В./
 / Судоргина И.Г./
 / Карпичев Е.В./

			Формы пром. атт.					Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачёт	С оц.	КР	Др	Трудо- ёмкость	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
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								
+	БД	Базовые дисциплины	222		12222		11111	1144	1144	1086		58	1144		476	199		273			4	668	269		291			54		54								
+	ОУП.01	Русский язык	2*				1	72	72	69		3	72		34	17		17							38	21		11		3		3						
+	ОУП.02	Литература	2*				1	100	100	95		5	100		34	17		15			2	66	38		22			3		3								
+	ОУП.03	История			2		1	136	136	130		6	136		34	17		17						102	46		44		6		6							
+	ОУП.04	Обществознание			2		1	72	72	66		6	72		34	17		17						38	15		11		6		6							
+	ОУП.05	География			2		1	72	72	66		6	72		34	17		17						38	15		11		6		6							
+	ОУП.06	Иностранный язык			2		1	144	144	138		6	144		68			68						76			64		6		6							
+	ОУП.07	Математика	2		1			232	232	224		8	232		102	51		49			2	130	74		44		6		6									
+	ОУП.08	Информатика			2		1	144	144	138		6	144		51	34		17					93	37		44		6		6								
+	ОУП.09	Физическая культура			2		1	72	72	66		6	72		34	2		32					38	1		25		6		6								
+	ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины			2		1	68	68	62		6	68		34	17		17					34	11		11		6		6								
+	ИП	Индивидуальный проект			2		1	32	32	32			32		17	10		7					15	11		4												
+	ПД	Профильные дисциплины	222				111	324	324	304		20	324		136	68		66			2	188	99	20	33			18		18								
+	ПД.01	Физика	2				1	108	108	101		7	108		34	17		16			1	74	44	7	11		6		6									
+	ПД.02	Химия	2				1	144	144	138		6	144		68	34		34					76	44	9	11		6		6								
+	ПД.03	Биология	2				1	72	72	65		7	72		34	17		16			1	38	11	4	11		6		6									
+	ПОО	Предлагаемые ОО			2			8	8	8			8									8	4		4													
+	ПОО.01	Родной язык/ Родная литература			2			8	8	8			8										8	4		4												
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4000	362	102	3171	1293																	612	178		378			6	
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								440	440	412	28		434	6																	102	18		78				
+	ОГСЭ.01	Основы философии			5			36	36	28	8		36																									
+	ОГСЭ.02	История			3			48	48	48			48																	48	16		32					
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		34567	168	168	168			168																	32			32					
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			152	152	140	12		146	6																22	2		14					
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5			36	36	28	8		36																									
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								198	198	166	26	6	188	10																48	16		16					
+	ЕН.01	Химия	6				345	154	154	132	16	6	144	10																48	16		16					
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6			44	44	34	10		44																									
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								802	802	658	126	18	617	185																166	80		80					
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена			4		3	68	68	64	4		58	10																32	16		16					
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4				3	76	76	70		6	60	16																32	16		16					
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4		3	66	66	64	2		66																	32	16		16					
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания	7					92	92	78	8	6	92																									
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8					48	48	24	18	6	48																									
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8			36	36	18	18		36																									
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6		5	86	86	62	24		86																									
+	ОПЦ.08	Охрана труда			3			38	38	32	6		38																	38	16		16					
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	48	20		68																									
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности		8				36	36	18	18		36																									
+	ОПЦ.11	Эстетика и дизайн в оформлении продуктов общественного питания			5		34	92	92	92			14	78																32	16		16					
+	ОПЦ.12	Оформление и подача сложных мучных десертов		8				36	36	36			11	25																								
+	ОПЦ.13	Основы бережливого производства			8			26	26	18	8		26																									
+	ОПЦ.14	Основы финансовой грамотности		6				34	34	34			4	30																								
ПЦ.Профессиональный цикл								2808	2808	2548	182	78	1716	1092																296	64		204			6		
+	ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента	344		344		3	450	450	406	26	18	213	237																154	32		104			6		

[illegible]

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																									
Считать в плане	Индекс	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	
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	3					50	50	38	6	6	40	10																	50	16		16			6			
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	4				3	136	136	110	20	6	41	95																	32	16		16						
+	УП.01.01	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						
+	ПП.01.01	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, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4		3344	4	3	410	410	362	42	6	308	102																	142	32		100						
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3*			58	58	48	10		37	21																		58	16		32					
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4*	4	3	160	160	128	32		79	81																		48	16		32					
+	УП.02.01	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					
+	ПП.02.01	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																											
+	ПМ.02.ЭК	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																											
+	ПМ.03	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	262	26	6	243	51																										
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*			66	66	56	10		53	13																										
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*			72	72	56	16		59	13																										

Курс 2											Курс 3																Курс 4																								
Семестр 4											Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8																
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	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ					
6	6																																																		
		104	32	8	32			6	20	6																																									
		108			108																																														
		72			72																																														
		12						6		6																																									
10		268	16		176		32	6	32	6																																									
10																																																			
		112	16		32		32		32																																										
		144			144																																														
		12						6		6																																									
											294	56		200			6	26	6																																
											66	28		28				10																																	
											72	28		28				16																																	

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1																		Семестр 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- ёмкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1								Семестр 2								Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
															Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс																	СР	ПАТТ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
+	УП.03.01	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*			72	72	72			59	13																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					

Курс 2											Курс 3											Курс 4																																
Семестр 4											Семестр 5											Семестр 6											Семестр 7											Семестр 8										
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			72																																								
											72			72																																								
											12					6		6																																				
																					254	48		156			18	14	18																									
																					66	24		24			6	6	6																									
																					68	24		24			6	8	6																									
																					36			36																														
																					72			72																														
																					12						6		6																									
																					356	50		232		34	6	28	6																									
																					68	34		34																														
																					96	16		18		34		28																										

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
+	УП.05.01	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							

[illegible]