

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	<u>Освоение профессий рабочих, должностей служащих:</u>
+	Кондитер
+	Повар

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

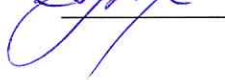
СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и цифровой трансформации

Руководитель центра организации учебного процесса

и.о. декана школы отраслевых технологий (факультет)



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

			Формы пром. атт.				Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																		Семестр 3												
													Семестр 1						Семестр 2																									
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	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					
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1436	4	36	100%	0%	612	252		348			6		6		864	316	36	442			36	4	30											
СО.Среднее общее образование								1476	1476	1436	4	36	1476		612	252		348			6		6		864	316	36	442			36	4	30											
+	БД	Базовые дисциплины	1222		22222222		1111111111	1010	1010	988	4	18	1010		420	156		252			6		6		590	226		330			18	4	12											
+	ОУП.01	Русский язык	2*				1	77	77	72	2	3	77		32	16		16						45	12		22			6	2	3												
+	ОУП.02	Литература	2*				1	109	109	104	2	3	109		32	16		16						77	22		44			6	2	3												
+	ОУП.03	История			2		1	92	92	92			92		48	16		32						44	22		22																	
+	ОУП.04	Обществознание			2		1	66	66	66			66		32	16		16						34	12		22																	
+	ОУП.05	География			2		1	76	76	76			76		32	16		16						44	22		22																	
+	ОУП.06	Иностранный язык			2		1	120	120	120			120		32	2		30						88	44		44																	
+	ОУП.07	Математика	12					198	198	186		12	198		76	32		32			6		6	122	44		66			6		6												
+	ОУП.08	Информатика			2		1	96	96	96			96		48	16		32						48	24		24																	
+	ОУП.09	Физическая культура			2		1	60	60	60			60		32	2		30						28			28																	
+	ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины			2		1	68	68	68			68		32	16		16						36	12		24																	
+	ИП	Индивидуальный проект			2		1	48	48	48			48		24	8		16						24	12		12																	
+	ПД	Профильные дисциплины	222				111	442	442	424		18	442		192	96		96						250	78	36	100			18		18												
+	ПД.01	Физика	2				1	176	176	170		6	176		64	32		32						112	44	12	44			6		6												
+	ПД.02	Химия	2				1	154	154	148		6	154		64	32		32						90	22	12	44			6		6												
+	ПД.03	Биология	2				1	112	112	106		6	112		64	32		32						48	12	12	12			6		6												
+	ПОО	Предлагаемые ОО			2			24	24	24			24											24	12		12																	
+	ПОО.01	Родной язык/ Родная литература			2			24	24	24			24											24	12		12																	
пп.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4016	346	102	3171	1293																														
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								440	440	412	28		434	6																														
+	ОГСЭ.01	Основы философии			5			36	36	28	8		36																															
+	ОГСЭ.02	История			3			48	48	48			48																															
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		34567	168	168	168			168																															
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			152	152	140	12		146	6																														
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5			36	36	28	8		36																															
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								198	198	166	26	6	188	10																														
+	ЕН.01	Химия	6				345	154	154	132	16	6	144	10																														
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6			44	44	34	10		44																															
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								802	802	658	126	18	617	185																														
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена			4		3	68	68	64	4		58	10																														
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4				3	76	76	70		6	60	16																														
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4		3	66	66	64	2		66																															
+	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																															
+	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																														
+	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	2564	166	78	1716	1092																														
+	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																														

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											
44	6	876	162	8	562		32	24	64	24	612	176		372		6	52	6	876	150		584		34	18	72	18	612	134		370			36	36	36	876	70		686		18	12	78	12			
6		66	2		62				2		128	30		82			16		68	2		66						40	2		34			4	4	36	2		34									
											36	14		14			8																															
		32			32						28			28					34			34					24			24						18			18									
6		34	2		30			2			28	2		26					34	2		32					16	2		10			4		18	2		16										
											36	14		14			8																															
16		32	16		16						28	14		14					90	32		36			6	10	6																					
16		32	16		16						28	14		14					46	16		18			6		6																					
																			44	16		18					10																					
6		214	80		96			6	26	6	66	28		28			10		82	32		36				14		92	24		48			6	8	6	182	50		58			6	62	6			
		36	16		16				4																																							
		44	16		16			6		6																																						
		34	16		16				2																																							
																												92	24		48			6	8	6				48	8		10			6	18	6
											38	14		14				10		48	16		18			14																						
6																																																
		68	16		32				20																																							
		32	16		16						28	14		14																																		
16	6	564	64	8	388		32	18	36	18	390	104		248		6	26	6	636	84		446		34	12	48	12	480	108		288			30	24	30	442	18		378		18	6	16	6			
6	6	296	32	8	212			12	20	12																																						

-	-	-	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	378	26	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	144	16		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																	
6	6																																																					
		104	32	8	32			6	20	6																																												
		108			108																																																	
		72			72																																																	
		12						6		6																																												
10		268	32		176		32	6	16	6																																												
10																																																						
		112	32		32		32		16																																													
		144			144																																																	
		12						6		6																																												
											294	56		200			6	26	6																																			
											66	28		28				10																																				
											72	28		28				16																																				

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Объем 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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
+	УП.03.01	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусok 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]