Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области "Государственный институт экономики, финансов, права и технологий"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1 *от* 30.01.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора _____ *А.О. Туфанов*

"30" января 2023 г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Факультет: Инженерно-технический факультет

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

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
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
Повар
Кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности _____ /*В.Н. Чумаков*/

Зав. учебно-методическим отделом _____ /*М.Г. Ковязина*/

Декан _____ /*А.А. Моштаков*/

-	-	-	Форма контроля				Итого акад часов						Объём ОП		Курс 1																Курс 2																Курс 3																Курс 4													
															Семестр 1										Семестр 2								Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6										Семестр 7										Семестр 8							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Экстернтное	По плану	С преп.	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	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
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1404			72	100%	0%	612	345		267					72	864	447		345																																																						
СО.Среднее общее образование								1476	1476	1404			72	1476		612	345		267					72	864	447		345																																																							
+	БД	**Базовые дисциплины**	**2222**		**12222 222**			1012	**1012**	**956**			**56**	1012		425	**345**		**80**					**56**	587	**349**		**182**																																																							
+	БД.01	Русский язык	2*					72	72	60			12	72		34	34							12	38	4		22					12																																																	
+	БД.02	Литература	2*					108	108	96			12	108		34	22		12					12	74	40		22					12																																																	
+	БД.03	История			2			136	136	120			16	136		51	51							16	85	69							16																																																	
+	БД.04	Обществознание			2			72	72	72				72		34	34								38	38																																																						
+	БД.05	География			2			72	72	72				72		34	34								38	26		12																																																				
+	БД.06	Математика	2		1			232	232	216			16	232		85	51		34					16	147	43		88					16																																																	
+	БД.07	Физическая культура			2			72	72	72				72		34			34						38			38																																																					
+	БД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2			68	68	68				68		34	34								34	34																																																							
+	БД.09	Физика			2			108	108	108				108		51	51								57	57																																																							
+	БД.10	Биология			2			72	72	72				72		34	34								38	38																																																							
+	ПД	**Профильные дисциплины**	**2**		**122**			432	**432**	**416**			**16**	432		187			**187**					**16**	245	**66**		**163**					**16**																																																			
+	ПД.01	Иностранный язык			2			144	144	144				144		68			68						76			76																																																						
+	ПД.02	Информатика			2			144	144	144				144		68			68						76			76																																																						
+	ПД.03	Химия	2		1			144	144	128			16	144		51			51					16	93	66		11																																																							
+	ИП	Индивидуальный проект					2	32	32	32				32											32	32																																																							
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4284			180	3168	1296																		612	225		387						864	234		558	16		20		36	612	248		328					36	900	224		610	16		14		36	612	194		382					36	864	122		676	16		14		36
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								459	459	459				432	27																		91	41		50						60	2		58						96	38		58						60			60						88	46		42						64			64					
+	ОГСЭ.01	Основы философии			5			36	36	36				36																																								36	36																													
+	ОГСЭ.02	История			3			39	39	39				39																			39	39																																																
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		34567	164	164	164				153	11																		26			26						30			30						24			24						30			30						22			22						32			32					
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			8		34567	176	176	176				160	16																		26	2		24						30	2		28						36	2		34						30			30						22	2		20						32			32					
+	ОГСЭ.05	Психология общения					7	44	44	44				44																																								44	44																													
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								188	188	176			12	180	8																		26	18		8						30	22		8						60	52		8						72	50		10					12																	
+	ЕН.01	Химия	6				345	152	152	140			12	144	8																		26	18		8						30	22		8						24	16		8						72	50		10					12																	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5			36	36	36				36																																								36	36																													
ОП.00.Общепрофессиональный цикл								702	702	678			24	612	90																		117	56		61						237	130		89			6		12	72	28		44						120	36		84						156	92		52					12
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена			4		3	56	56	56				56																			26	16		10						30	14		16																																									
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4				3	99	99	87			12	75	24																		39	20		19						60	30		12			6		12																																			
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4		3	71	71	71				71																			26	12		14						45	30		15																																									
+	ОП.04	Организация обслуживания			6		5	84	84	84				76	8																																							24	16		8						60	24		36																							
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8					92	92	80			12	82	10																																																																				
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8			64	64	64				32	32																																																																									
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6		5	108	108	108				96	12																																							48	12		36						60	12		48																							
+	ОП.08	Охрана труда			4			60	60	60				56	4																											60	44		16																																									
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4		3	68	68	68				68																			26	8		18						42	12		30																																									
ПЦ.Профессиональный цикл								2899	2899	2755			144	1728	1171																		378	110		268						537	80		403	16		14		24	384	130		218					36	648	138		456	16		14		24	524	148		340					36	428	30		344	16		14		24
+	ПМ.01	**Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента**	**4**		**344**		**334**	351	**351**	**339**			**12**	299	**52**																		150	**34**		**116**						201	**18**		**171**					**12**																																									
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарные полуфабрикатов сложного ассортимента					3	26	26	26				26																			26	16		10																																																	
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента					34	97	97	97				57	40																		52	18		34						45	18		27																																										
+	УП.01	Учебная практика			34			144	144	144				144																			72			72						72			72																																									
+	ПП.01	Производственная практика			4			72	72	72				72																											72			72																																									
-	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по модулю*	*4*					12	12				12		*12*																											12									*12*																																			
+	ПМ.02	**Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закуск сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**4**		**34**	**4**	**334**	564	**564**	**552**			**12**	330	**234**																		228	**76**		**152**						336	**62**		**232**	**16**		**14**		**12**																																										
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закуск сложного ассортимента					3	39	39	39				37	2																		39	26		13																																																	
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закуск сложного ассортимента				4	34	297	297	297				77	220																		117	50		67						180	62		88	16		14																																									
+	УП.02	Учебная практика			3			72	72	72				72																			72			72																																																
+	ПП.02	Производственная практика			4			144	144	144				144																											144			144																																									
-	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю*	*4*					12	12				12		*12*																											12									*12*																																			
+	ПМ.03	**Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закуск сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**5**		**55**		**55**	324	**324**	**288**			**36**	238	**86**																																																																												
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закуск сложного ассортимента					5	36	36	36				36																																																																									
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закуск сложного ассортимента					5	108	108	108				58	50																																																																									
+	УП.03	Учебная практика			5			36	36	36				36																																																																										
+	ПП.03	Производственная практика			5			108	108	108				108																																																																											
-	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю*	*5*					36	36				36		*36*																																																																									
+	ПМ.04	**Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**			**777**		**77**	280	**280**	**262**			**18**	184	**96**																																																																																
+	МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					7	44	44	44				28	16																																																																											
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					7	110	110	110				48	62																																																																												
+	УП.04	Учебная практика			7			36	36	36				36																																																																														
+	ПП.04	Производственная практика			7			72	72	72				72																																																																															
-	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по модулю*			*7*			18	18				18		*18*																																																																															
+	ПМ.05	**Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**6**		**66**	**6**	**66**	417	**417**	**405**			**12**	251	**166**																																																																																				
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					6	45	45	45				29	16																																																																															
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				6	6	180	180	180				42	138																																																																														
+	УП.05	Учебная практика			6			72	72	72				72																																																																															
+	ПП.05	Производственная практика			6			108	108	108				108																																																																																
-	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по модулю*	*6*					12	12				12		*12*																																																																															
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**8**		**88**	**8**	**78**	350	**350**	**326**			**24**	282	**68**																																																																																				
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				8	78	146	146	146				102	44																																																																															
+	УП.06	Учебная практика			8			72	72	72				72																																																																																	
+	ПП.06	Производственная практика			8			108	108	108				108																																																																																	
-	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по модулю*	*8*					24	24				24		*24*																																																																																
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**67**		**6677**		**567**	469	**469**	**439**			**30**		**469**																																																																																									
+	МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Товар					56	135	135	135					135																																																																																	
+	МДК.07.02	Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер					7	88	88	88					88																																																																																	

-	-	-	Форма контроля				Итого акад часов						Объём ОП		Курс 1																Курс 2																Курс 3																Курс 4													
															Семестр 1									Семестр 2								Семестр 3									Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Экстернное	По плану	С преп.	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	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
+	УП.07.01	Учебная практика			6			36	36	36					36															