

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

План рассмотрен и принят на Методическом совете
Протокол № 3 от 29.02.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Профиль СОО: социально-экономический

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

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

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Код	Наименование									
Считать в плане	Индекс	Наименование					1476	1476	1404	1404		30		100%	0%	612	864											
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1404	1404		30		100%	0%	612	864											
СО.Среднее общее образование							1476	1476	1404	1404		30		100%	0%	612	864											
+	ДОП	Дополнительные дисциплины																										
+	ДОП	Дополнительные дисциплины	2		2		152	152	138	138		6		152		66	86											
+	ДОП.03	Экономика	2				84	84	70	70		6		84		36	48											
+	ДОП.04	Право			2		68	68	68	68				68		30	38											
+	ИП	Индивидуальный проект																										
+	ИП	Индивидуальный проект			2		32	32	32	32				32		32												
+	ИП.01	Индивидуальный проект			2		32	32	32	32				32		32												
+	ОД	Общеобразовательные дисциплины																										
+	ОД	Общеобразовательные дисциплины	2222		12222	2222	1292	1292	1234	1234		24		1292		546	746											
+	ОД.01	Русский язык	2				90	90	78	78		6		90		44	46											
+	ОД.02	Литература			2		108	108	108	108				108		54	54											
+	ОД.03	Иностранный язык			2		72	72	72	72				72		32	40											
+	ОД.04	Математика	2				230	230	214	214		6		230		96	134											
+	ОД.05	Информатика			2		100	100	100	100				100		46	54											
+	ОД.06	Физика			2		98	98	98	98				98		32	66											
+	ОД.07	Химия	2				118	118	102	102		6		118		30	88											
+	ОД.08	Биология			1		60	60	60	60				60		60												
+	ОД.09	История	2				130	130	116	116		6		130		54	76											
+	ОД.10	Обществознание			2		86	86	86	86				86		36	50											
+	ОД.11	География			2		60	60	60	60				60		60												
+	ОД.12	Физическая культура			2		72	72	72	72				72		32	40											
+	ОД.13	Основы безопасности и защита Родины			2		68	68	68	68				68		30	38											
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	4278	4278		6	72		3170	1294			612	864	612	900	612	864				
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							448	448	440	440		6			448				104	94	54	76	56	64				
+	ОГСЭ.01	Основы философии		6			34	34	34	34				34							34							
+	ОГСЭ.02	История			3		36	36	36	36				36				36										
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7				178	178	170	170		6		178				38	66	26	22	26						
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8		170	170	170	170				170				30	28	28	20	30	34					
+	ОГСЭ.05	Психология общения		8			30	30	30	30				30										30				
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							182	182	180	180		2			182				54	92		36						
+	ЕН.01	Химия		3	4		146	146	146	146				146				54	92									
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования		6			36	36	34	34		2		36							36							
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							766	766	720	720		12			646	120			102	202	48	138	90	186				
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4		66	66	66	66				66					66									
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4*				101	101	96	96		3		101				50	51									
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	4*				69	69	64	64		3		69				24	45									
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания		6	7		148	148	138	138				72	76						58	90						
+	ОПЦ.05	Экономика, менеджмент и маркетинг	8				110	110	94	94		6		110											110			
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8			32	32	32	32				32											32			

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Код								
Считать в плане	Индекс	Наименование																								
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6		96	96	92	92			96							48	48					
+	ОПЦ.08	Охрана труда		6			32	32	32	32			32													
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			4		68	68	68	68			68				28	40								
+	ОПЦ.10	Основы финансовой грамотности		8			44	44	38	38				44										44		
ПЦ.Профессиональный цикл							2852	2852	2722	2722	4	54	1678	1174			352	476	510	650	466	398				
+	ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4		444		304	304	292	292			6	244	60			134	170							
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		118	118	112	112				94	24			62	56					3	Ресторанный сервис	
+	УП.01.01	Учебная практика			4*		72	72	72	72				72				72								
+	ПП.01.01	Производственная практика			4*		108	108	108	108				72	36				108							
+	ПМ.01.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	4				6	6					6	6					6							
+	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	555		55	4	632	632	596	596				12	272	360			188	232	212					
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*				34	34	34	34				34				34								
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*			4	232	232	202	202			6	16	216			46	88	98						
+	УП.02.01	Учебная практика			5*		108	108	108	108				72	36			108								
+	ПП.02.01	Производственная практика			5*		252	252	252	252				144	108				144	108						
+	ПМ.02.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	5				6	6					6	6						6						
+	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 форма обслуживания	666		66		406	406	374	374				12	190	216					152	254				
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*				32	32	32	32				32						32						
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*				116	116	90	90			6	8	108					48	68					
+	УП.03.01	Учебная практика			6*		72	72	72	72				36	36					72						
+	ПП.03.01	Производственная практика			6*		180	180	180	180				108	72						180					
+	ПМ.03.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	6				6	6					6	6							6					

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '430215_PC_9_2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Код	Наименование								
+	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7		777		261	261	248	248		6		165	96									261			
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7*		75	75	68	68				51	24									75			
+	УП.04.01	Учебная практика			7*		72	72	72	72				36	36									72			
+	ПП.04.01	Производственная практика			7*		108	108	108	108				72	36									108			
+	ПМ.04.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	7				6	6				6		6									6				
+	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6		6666		452	452	438	438	4	6		218	234						90	362					
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6*		32	32	32	32				32							32						
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6*		126	126	118	118	4				126						58	68					
+	УП.05.01	Учебная практика			6*		108	108	108	108				72	36								108				
+	ПП.05.01	Производственная практика			6*		180	180	180	180				108	72								180				
+	ПМ.05.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	6				6	6				6		6									6				
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8	8	888	8	287	287	270	270		6		223	64								33	254			
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8*	8	99	99	88	88				99									33	66			
+	МДК.06.02	Возможности использования программного обеспечения в организация питания			8*		42	42	42	42					42									42			
+	МДК.06.03	Основы предпринимательской деятельности		8			32	32	32	32				10	22									32			
+	ПП.06.01	Производственная практика			8		108	108	108	108				108										108			
+	ПМ.06.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	8				6	6				6		6									6				
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	7	4	66777		366	366	360	360		6		222	144			30	74	56	34	172					
+	МДК.07.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации основных горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий и напитков		4	6*7*		162	162	162	162				162				30	74	20	16	22					
+	МДК.07.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			6*		54	54	54	54				54						36	18						
+	УП.07.01	Учебная практика			7*		72	72	72	72					72								72				
+	ПП.07.01	Производственная практика			7*		72	72	72	72					72								72				
+	ПМ.07.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	7				6	6				6		6									6				
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					144	144	144	144				144										144			
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	216	216				216										216			

План Учебный план ППССЗ СПО '430215_PC_9_2024.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 2																Курс 3															
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5						Семестр 6									
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ
																48	12		36					48	6		38				4
																								32	22		10				
28	12		16					40	22		18																				
352	108	48	196					476	70	66	298	16		20	6	510	132	106	232		4	24	12	650	66	54	502			10	18
134	48	12	74					170	26	6	126			6	6																
62	48	12	2					56	26	6	18			6																	
72			72																												
								108			108																				
								6						6																	
188	52	18	118					232	26	18	158	16		14		212	18	48	124			10	12								
34	28		6																												
46	24	18	4					88	26	18	14	16		14		98	18	48	16			10	6								
108			108																												
								144			144					108			108												
																6							6								
																152	42	6	90			14		254	16	24	196			6	12
																32	22		10												
																48	20	6	8			14		68	16	24	16			6	6
																72			72												
																								180			180				
																								6							6

Курс 4																Закрепленная кафедра	
Семестр 7								Семестр 8								Код	Наименование
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ		
261	40	18	190			7	6										
75	40	18	10			7											
72			72														
108			108														
6							6										
33	16		14			3		254	38		182	20		8	6		
33	16		14			3		66	24		14	20		8			
								42			42						
								32	14		18						
								108			108						
								6							6		
172	10	12	144				6										
22	10	12															
72			72														
72			72														
6							6										
								144			144						
								216			216						

План Учебный план ППССЗ СПО '430215_PC_9_2024.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Курс 2																Курс 3																							
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6															
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ								

