

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПбПУ"



План одобрен Методическим советом ИСПО
Протокол № 9 от 28.03.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

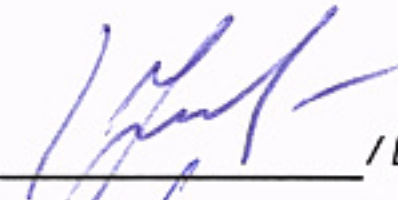



43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: среднее 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

Год начала подготовки (по учебному плану)	2024
Учебный год	2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УМР	 / Е.Г. Конакина/
Заведующий учебным отделом	 / Е.Б. Голубенко/
Заведующий отделением	 / Т.Р. Пиштова/
Председатель ПЦК "Технологии общественного питания"	 / Н.А. Кухаренкова/

Сводные данные



Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов								Объем ОП		Курс 1																	Закрепленная								
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	КРП	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1 [17 нед]										Семестр 2 [8 нед]														
																	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конс	ПКЭ	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конс	ПКЭ	ПАТТ	Код	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1700	1700	1568	1564			100	12	1302	398	612	544	544	298	90	156			68			864	800	796	132	50	614			32	4	20	12		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							400	400	392	392			8		394	6	144	136	136	58		78			8			32	32													
+	ОГСЭ.02	История			1		38	38	34	34			4		38		38	34	34	34				4																		
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			26		345	162	162	162	162				156	6	34	34	34			34						16	16	16			16									
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		12345	6		162	162	162	162				162		34	34	34			34						16	16	16			16										
+	ОГСЭ.05	Психология общения			1		38	38	34	34			4		38		38	34	34	24		10		4				16	16	16			16									
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							176	176	154	154			22		176		136	130	130	90	40			6			40	24	24	14	10			16								
+	ЕН.01	Экологические основы природопользования			1		34	34	34	34				34		34	34	34	34																							
+	ЕН.02	Химия			2		142	142	120	120			22		142		102	96	96	56	40			6			40	24	24	14	10			16								
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							240	240	204	202			20	6	222	18	134	126	126	94		32			8			106	78	76	50		26			12	2	10	6			
+	ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания	2				126	126	98	96			12	6	108	18	66	58	58	48		10			8			60	40	38	22		16			4	2	10	6			
+	ОП.06	Безопасность жизнедеятельности			1		68	68	68	68				68		68	68	68	46		22																					
+	ОП.08	Техническое оснащение и организация рабочего места			2		46	46	38	38			8		46												46	38	38	28		10		8								
ПЦ.Профессиональный цикл							884	884	818	816			50	6	510	374	198	152	152	56	50	46			46			686	666	664	68	40	556			4	2	10	6			
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	2</																																							

План Учебный план ППСЗ СПО 'новый', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

			Формы пром. атт.				Итого акад. часов								Объем ОП		Курс 2																				Закрепленная							
															Семестр 3 [17 нед]										Семестр 4 [17 нед]																			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	КРП	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конс	ПКЭ	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конс	ПКЭ	ПАТТ	Код		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								2338	2338	2097	2087	40		161	30	1608	730	612	544	544	238	52	234	20		68					900	800	796	222	110	464			68	4	20	12		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								362	362	358	358			4		356	6	106	102	102	24		78				4				68	68	68											
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3			38	38	34	34		4			38		38	34	34	24		10			4																	12	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			26		345	162	162	162	162					156	6	34	34	34				34						34	34	34				34								10
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		12345	6			162	162	162	162					162		34	34	34			34						34	34	34				34									11
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								326	326	290	290			36		326		228	204	204	122		82				24				98	86	86	52		34				12				
+	ОП.01	Охрана труда			4			36	36	34	34		2			36													36	34	34	26		8			2						14	
+	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3			80	80	68	68		12			80		80	68	68	30		38			12																	5	
+	ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности			3			38	38	34	34		4			38		38	34	34	24		10			4																		12
+	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4			62	62	52	52		10			62													62	52	52	26		26			10						9	
+	ОП.09	Организация хранения и контроль запасов сырья			3*			55	55	51	51		4			55		55	51	51	31		20			4																	14	
+	ОП.10	Метрология и стандартизация			3*			55	55	51	51		4			55		55	51	51	37		14			4																	14	
ПЦ.Профессиональный цикл								1650	1650	1449	1439	40		121	30	926	724	278	238	238	92	52	74	20		40				734	646	642	170	110	362			56	4	20	12			
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4		4		3	180	180	144	142		20	6	180		90	70	70	24	22	24			20				90	74	72			72			2	10	6					
+	МДК.01.01	Организация и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					3	90	90	70	70		20		90		90	70	70	24	22	24			20																	14		
+	ПП.01.01	Производственная практика			4			72	72	72	72				72													72	72	72			72									14		
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4					18	18	2				6	18													18	2								2	10	6	14				
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6		6	5	6	358	358	308	306	20		34	6	168	190												100	86	86	40	42	4			14							
+	МДК.02.01	Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусочного ассортимента для различных категорий потребителей				5	6	268	268	234	234	20		34		78	190												100	86	86	40	42	4			14					14		
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4		4		4	299	299	279	277		4	6	199	100	83	83	83	37	30	16							216	196	194	32	40	122			4	2	10	6				
+	МДК.03.01	Организация и технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента для различных категорий потребителей					4	173	173	169	169		4		73	100	83	83	83	37	30	16							90	86	86	32	40	14			4					14		
+	ПП.03.01	Производственная практика			4			108	108	108	108				108													108	108	108			108									14		
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	4					18	18	2				6	18														18	2							2	10	6	14				
+	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		66			346	346	312	310		18	6	205	141													100	84	84	46	12	26			16							
+	МДК.05.01	Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей			6			256	256	238	238		18		115	141													100	84	84	46	12	26			16					14		
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	5		444	3	5	467	467	406	404	20		45	6	174	293	105	85	85	31		34	20		20				228	206	206	52	16	138			22						
+	МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности персонала			4*		3	131	131	101	101	20		30		82	49	71	51	51	17		14	20		20				60	50	50	20		30			10				14		
+	МДК.06.02	Организация обслуживания					5	174	174	163	163		11		2	172													58	50	50	22	16	12			8				14			
+	МДК.06.03	Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания			4*			72	72	68	68		4			72	34	34	34	14		20							38	34	34	10		24			4				14			
+	ПП.06.01	Производственная практика			4			72	72	72	72				72														72	72	72			72								14		

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных



План Учебный план ППССЗ СПО 'новый', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

[illegible]

		Формы пром. атт.				Итого акад. часов										Объем ОП		Курс 3																Закрепленная								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	КРП	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конс	ПКЭ	ПАТТ	Семестр 6 (6 нед)										Код		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								2245	2245	2054	2044	40		111	30	1471	774	612	563	561	213	156	172	20		33	2	10	6	864	794	786	110	70	606		6	8	40	24		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								324	324	324	324					318	6	64	64	64		64								24	24	24			24							
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			26		345	162	162	162	162					156	6	32	32	32			32					12	12	12			12						10			
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		12345	6			162	162	162	162					162		32	32	32			32					12	12	12			12						11			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								58	58	56	56			2		58														58	56	56	40	10	6			2				
+	ОП.03	Контроль качества продукции и услуг			6			58	58	56	56			2		58												58	56	56	40	10	6			2				14		
ПЦ.Профессиональный цикл								1647	1647	1458	1448	40		109	30	879	768	548	499	497	213	156	108	20		33	2	10	6	566	498	490	70	60	360		4	8	40	24		
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6		6	5	6	358	358	308	306	20		34	6	168	190	150	130	130	32	60	18	20		20		108	92	90	12	6	72			2	10	6				
+	МДК.02.01	Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусочного ассортимента для различных категорий потребителей				5	6	268	268	234	234	20		34		78	190	150	130	130	32	60	18	20		20		18	18	18	12	6							14			
+	ПП.02.01	Производственная практика			6			72	72	72	72					72											72	72	72			72						14				
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6					18	18	2				6		18											18	2							2	10	6	14				
+	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	6		66			166	166	144	142			6	6	166		90	86	86	32	42	12		4		76	58	56	14	6	36			2	2	10	6				
+	МДК.04.01	Организация и технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для различных категорий потребителей			6			112	112	106	106			6		112		90	86	86	32	42	12		4		22	20	20	14	6			2					14			
+	ПП.04.01	Производственная практика			6			36	36	36	36					36											36	36	36			36						14				
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6					18	18	2				6		18											18	2							2	10	6	14				
+	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулоч																																								



Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика											
УП.07.01 Учебная практика	1	2			11						
			14	+	11						
Вид практики: Производственная практика											
ПП.07.01 Производственная практика	1	2			4						
			14	+	4						
ПП.01.01 Производственная практика	2	2			2						
			14	+	2						
ПП.03.01 Производственная практика	2	2			3						
			14	+	3						
ПП.06.01 Производственная практика	2	2			2						
			14	+	2						
ПП.02.01 Производственная практика	3	2			2						
			14	+	2						
ПП.04.01 Производственная практика	3	2			1						
			14	+	1						
ПП.05.01 Производственная практика	3	2			2						
			14	+	2						
ПП.08.01 Производственная практика	3	2			1						
			14	+	1						
Вид практики: Преддипломная практика											
ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	3	2			4						
			14	+	4						
Итого по факту					32						
Итого по плану					32						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Организация и контроль текущей деятельности персонала					
КР	2	1	14		
Организация и технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей					
КР	3	1	14		



Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Измерительные информационные технологии
2		Компьютерные системы и комплексы
3		Электроэнергетика
4		Естественнонаучные дисциплины
5		Информационные системы и программирование
6		Математика
7		Информатика
8		Туризм и гостеприимство
9		Экономика и управление
10		Иностранный язык
11		Физическая культура
12		Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины
13		Филология
14		Технологии общественного питания
15		Низкотемпературные технологии

Пояснения к учебному плану

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ:

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Института среднего профессионального образования федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Санкт-Петербургский государственный политехнический университет Петра Великого" (далее - ИСПО ФГАОУВО "СПбПУ") разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г. зарегистрированного Министерством Юстиции (№ 44828 от 20 декабря 2016 года), 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и федерального государственного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

Учебный план разработан в соответствии со следующими документами:

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 (зарегистрирован Минюстом России 21 сентября 2022 г. №70167) об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО;
- Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Разъяснениями (рекомендациями) ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО (с учётом письма №12-696 Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО"),
- Письмо Минпросвещения России от 14.06.2024 N 05-1971 "О направлении рекомендаций";
- Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 7 июня 2017 № 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования";
- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;
- Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий:

Учебные занятия начинаются с 1 сентября текущего года. Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 36 академических часов и включает в себя все виды учебной работы в образовательном учреждении и вне его: обязательные учебные занятия, консультации и самостоятельную работу. Занятия проводятся парами, продолжительностью 1 час 30 минут. Оценка знаний студентов осуществляется по пятибалльной системе. Все дисциплины и профессиональные модули учебного плана имеют завершающую форму контроля: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по модулю. Контроль и оценка процесса и результатов освоения ППССЗ осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Учебная и производственная практика в количестве 28 недель проводится концентрировано в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. На весь период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине или модулю и выполняется в пределах времени, отведённого на его изучение. При проведении практических занятий, при работе на ВЦ, изучении иностранного языка учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Консультации для студентов предусматриваются из времени, отводимого на изучение дисциплины и из объема времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные - определены Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

1.3. Формирование вариативной части ППССЗ:

Вариативная часть ППССЗ составлена в рамках установленных ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на удовлетворение личностных наклонностей студентов в сфере профессиональных интересов. Вариативная часть представлена дисциплинами МДК.06.03 "Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания", МДК.07.02 "Товароведение продовольственных товаров", МДК.08.02 "Организация обслуживания в барах", ПП.08.01 "Производственная практика" и увеличением количества часов на общепрофессиональный и профессиональный циклы. Формирование вариативной части произведено в соответствии с решением заседания ПЦК, с решением методического совета ИСПО, со служебными записками от председателей ПЦК. Вариативная часть образовательной программы реализуется в объеме 1266 часов, что составляет 29,8 % от общего объема учебных циклов (без учета часов общеобразовательного цикла).

1.4. Оценка качества освоения ППССЗ:

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачёт, дифференцированный зачёт. Для дисциплин, не имеющих указанных видов аттестаций, предусматриваются другие формы контроля, использующие процедуры текущего контроля знаний. Форма проведения экзаменов - устная и письменная. По завершении освоения программы профессионального модуля проводится экзамен по модулю с целью проверки готовности студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности. По результатам освоения программы профессионального модуля по освоению одной или нескольких профессий рабочих (должностей служащих) проводится Квалификационный экзамен. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачётов - 10 (без учёта физической культуры). Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий демонстрационного экзамена должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и проводятся с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, разрабатываемых оператором, которым сегодня является Институт развития профессионального образования. Обязательное требование - соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель.