

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Врио директора ГБПОУ ЛО «ТВТ»  
Приказ «30» августа 2021 г. № 65 –а

О.В.Луцкая

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
образовательной программы  
среднего профессионального образования  
ГБПОУ ЛО «Техникум водного транспорта»  
по профессии/специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 «Поварское, кондитерское дело»**  
**2021/2022 учебный год**

Квалификация: техник-судомеханик

Форма обучения: очная.

Нормативный срок обучения:

3 года 10 месяцев.

На базе: основного общего образования

(9 классов.)

г. Шлиссельбург

## 1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА.

По специальности  
среднего профессионального образования  
базовый уровень по специальности  
**43.02.15 Поварское, кондитерское дело**

Курсы	СЕНТЯБРЬ					ОКТАБРЬ				НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ					ЯНВАРЬ				ФЕВРАЛЬ			
	1-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	31-6	7-13	14-20	21-27
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Курсы	МАРТ				АПРЕЛЬ					МАЙ				ИЮНЬ					ИЮЛЬ				АВГУСТ				
	28-6	7-13	14-20	21-27	29-3	4-10	11-17	18-24	25-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-16	13-19	20-26	27-30	1-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-31
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Па	Па	УП	=	=	=	=	=	=	=	=	
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	Па	Па	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	=	=	=	=	=	=	=	=
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	Па	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	=	=	=	=	=	=	=	=
IV	Т	Т	Па	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПрП	ПрП	ПрП	ПрП	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	=	=	=	=	=	=	=	=	

## 2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ.

Курсы.	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам Часов:	Учебная практика Часов:	Производственная (профессиональная) практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация. Неделя	Итоговая государственная аттестация.	Всего По курсам	Каникулы.
			По специальности.	Преддипломная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	1404	36				2 нед.		1440	11 нед.
II	1116	72	324			2 нед.		1512	10 нед.
III	1116	72	360			1 нед.		1548	9 нед.
IV	936		144	144		1 нед.	216	1440	2 нед.
Итого нед.:	127 нед./4572ч	5 нед.	23 нед.	4 нед.		6 нед.	6 нед.	5940	32 нед.

Т – теоретическое обучение;

Па – промежуточная аттестация;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика;

ПрП – преддипломная практика;

ГИА – Государственная итоговая аттестация

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА.  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ШССЗ)  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
2021-2022 учебный год,**

Ин-декс.	НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИН	Распр. по семестрам				Количество контрольных	Макс. учебн. нагрузка на студентов	Самостот.. учебная нагрузка	Обязательные учебн. занятия, часы				Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам.							
		Экза-менов. семестр	Диф..зачет	Курс. Прогр. работ.	Зачет				Всего	В том числе			I курс		II курс		III курс		IV курс	
										Заня-тия на уро-ках	Лаборат. рабо-ты.	Кур. пр	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 14 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 14 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 9 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
						<b>6858</b>	<b>2286</b>	<b>4572</b>				<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>504</b>	<b>612</b>	<b>504</b>	<b>612</b>	<b>324</b>	
	<b>Общеобразовательный цикл</b>			<b>26</b>	<b>6</b>	<b>2103</b>	<b>699</b>	<b>1404</b>	<b>1137</b>	<b>267</b>										
<b>Пр.обл.</b>	<b>Русский язык и литература</b>							<b>156</b>												
ОД.01.01	Русский язык	2		1	1	4	59	20	39	37	2	1/17	1/22							
ОД.01.02	Литература	2		1	1	4	175	58	117	62	55	3/51	3/66							
<b>Пр. обл.</b>	<b>Родной язык и род. литература</b>							<b>39</b>												
ОД 01.03	Родной язык			1			59	20	39	2	37	1/17	1/22							
<b>Пр.обл..</b>	<b>Математика и информатика</b>							<b>273</b>												
ОД.01.09	Математика -угл	1,2		1	1	1	351	117	234	172	23	7/136	5/98							
	Информатика			1		4	59	20	39	3	36		2/39							
<b>Пр.обл.</b>	<b>Иностранные языки</b>							<b>117</b>												
ОД.01.04	Иностранный язык			1	2	3	175	58	117		117	3/51	3/66							
<b>Пр.обл.</b>	<b>Естественные науки</b>							<b>273</b>												
ОД 01.09	Астрономия			1	2	2	58	19	39	37	2	1/17	1/22							
ОД 01.10	Химия	2		1	1	8	175	58	117	107	10	3/51	3/66							
	Биология - угл			1			175	58	117	87	30	3/51	3/66							
<b>Пр.обл.</b>	<b>Общественные науки</b>							<b>78</b>												
ОД.01.05	История			1	2	5	117	39	78	73	5	2/34	2/44							
<b>Пр.обл.</b>	<b>Физ. культура, ОБЖ</b>							<b>156</b>												
ОД.01.11	Физическая культура			1	2	1	175	58	117	45	72	3/51	3/66							
ОД.01.12	ОБЖ			1	2	1	59	20	39	28	11		2/39							
	<b>ИТОГО</b>							<b>1092</b>												
	Индивидуальный проект			1																
<b>ДУП</b>	<b>Дополн. учебные предметы</b>							<b>312</b>												
ДУП 01	Обществознание						175	58	117	74	4	3/51	2/66							
ДУП 02	Элективные курсы (Основы права)								78			2/34	2/44							
ДУП 03	Физика						175	58	117	87	30	3/51	3/66							



	<b>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>																		
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		2	4	226	75	102	130	21				4/68	2/34			
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		1	3	144	48	99	80	16				3/51	3/48			
	Учебная практика								72						72 ч				
ПП .01	Производственная практика								108							108			
	Квалификационный экзамен	4							8							9			
ПМ.02	<b>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</b>						335	145	<b>290</b>	87	203								
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		2		1	2	141	48	93	28	65					4/64	2/29		
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		2		1	2	141	48	93	28	65					4/64	2/29		
МДК 02.03	Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь		2		1	3	156	52	104	31	73					4/60	3/44		
	Учебная практика								72							72			
ПП .02	Производственная практика								108								108		
	Квалификационный экзамен	6							11								11		
ПМ.03	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,</b>						333	111	<b>224</b>	67	155								



04.02	подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																			
МДК 04.03	Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь		2		1	1	87	29	58	18	40							2/34	3/24	
	<u>Учебная практика</u>									72								72		
	<u>Производственная практика</u>																		72	
	<u>Квалификационный экзамен</u>	8								18										
ПМ 05	<b>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</b>				7	7	678	226	452	136	316									
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		3		1	1	131	44	87	27	60							2/29	2/34	3/24
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		3		1	1	109	37	73	22	51							2/35	2/28	1/10
МДК 05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур		2		1	1	87	29	58	18	40								2/34	2/24
МДК 05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели		2		1	1	88	30	59	19	40								2/34	2/25
МДК 05.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из марципана		2		1	1	66	22	44	13	31								2/34	1/10
МДК 05.06	Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных		3		1	1	110	37	73	22	51							2/29	2/34	1/10





