

«УТВЕРЖДАЮ»

Врио директора ГБПОУ ЛО «ТВТ»
О.В.Луцкая
Приказ № 84 от «16» июня 2023 г

Рассмотрено ПЦК
Протокол № ___ от «15» июня 2023 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ ЛО «Техникум водного транспорта»
по профессии/специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
2023/2024 учебный год

Квалификация: специалист по поварскому
и кондитерскому делу
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 и 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	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	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	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	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	ПА	ПА	УП	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП			=	=	=	=	=	=	=
IV	Т	Т	ПА	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПР	ПР	ПР	ПР	ПР	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. Недель	Итоговая государственная аттестация.	Всего По курсам	Каникулы.
			По специальности.	Преддипломная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	1476	36		-		2н.		1512	11 н.
II	1116	72	324 (9)	-		2н.		1512	10 н.
III	1116	72	360 (10)	-		1н.		1548	9 н.
IV	936		144 (4)	144		1н.	216 н.	1080	2 н.
Итого нед.:	4644	5 (180)	23 (828)	4		6	6	5652	32 н.

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						432												
ОГСЭ.01	Основы философии		4	3	2	47	16	31	9	22				1/17	1/14				
ОГСЭ.02	История		4		3	72	24	48	14	34				2/34	1/14				
ОГСЭ.03	Иностранный язык (деловой)		6		6	246	82	164	49	115				3/51	3/42	3/51	2/20		
ОГСЭ.04	Физическая культура	6,8			1	242	81	161	49	112				2/34	3/40	2/34	2/22	1/17	1/14
ОГСЭ.05	Психология общения		6			42	14	28	8	20						1/17	1/11		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл							180											
ЕН.01	Математика		4		5	87	29	58	17	41				2/34	2/24				
ЕН.02	Химия	4				138	46	92	28	64				3/51	3/41				
ЕН.03	Экологические основы природопользования				1	45	15	30	25	5						2/30			
ОП.00	Общепрофессиональный дисциплины				28	930	310	620	184	428									
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4				142	48	96	29	67				3/51	3/45				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5			2	120	40	80	24	56					2/28	3/52			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4			3	98	33	65	21	44				3/51	1/14				
ОП.04	Организация обслуживания	6			2	135	45	90	27	63						3/51	3/39		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		4		5	128	43	85	25	60				3/51	2/34				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/		4		2	72	24	48	15	33				1/17	1/14	1/17			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности				2	72	24	48	15	33						2/30	1/18		
ОП.08	Охрана труда				2	60	20	40	12	28				1/17	2/23				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4		102	34	68	20	48						2/34	2/34		

МДК 04.03	Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь		7		1	87	29	75	23	52							3/51	3/24
ПП 04	Производственная практика							36 (1)										36 (1)
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	8			7	415	138	277	84	193								
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7		1	218	73	145	44	101							5/85	6/60
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7		1	198	66	132	40	92							5/85	5/47
ПП 05	Производственная практика							36 (1)										36 (1)
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				2	183	61	122	37	85								
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8		1	102	34	78	23	55	8						3/51	3/27
МДК 06.02	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		8		1	44	15	44	14	30							1/17	3/27
ПМ 07	Освоение профессии рабочего 16675 "Повар"				1	345	115	230	70	160								
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии Повар	7	5,6		1	345	115	230	70	160				3/51	4/56	3/41	5/72	1/10
УП 07	Учебная практика							36 (1)										
ПП 07	Производственная практика							288 (8)										144 (4)
ПМ 08	Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»					213	71	142	43	99								
МДК 08.01	Выполнение работ по профессии «Кондитер»	8				213	71	142	43	99							7/119	3/23
ПП 08	Производственная практика							72 (2)										72 (2)
ВЧ	Вариативная часть							244										
ВЧ 01	Основы демонстрационного экзамена		6			51	17	34	10	24	6						2/34	

