

## УТВЕРЖДАЮ

Врио директора ГБПОУ ЛО «ТВТ»  
С.В. Корольков  
Приказ № 140 от 20 мая 2024 г

Рассмотрено ПЦК  
Протокол № 1 от 20 мая 2024 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»**  
**2024/2025 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
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
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	Учебная практика	Производственная (профессиональная) практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация. Недель	Итоговая государственная аттестация.	Всего По курсам	Каникулы.
	Часов:	Часов:	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.



<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>						<b>432</b>												
ОГСЭ.01	Основы философии		4	3	2	47	16	<b>31</b>	9	22				1/17	1/14				
ОГСЭ.02	История		4		3	72	24	<b>48</b>	14	34				2/34	1/14				
ОГСЭ.03	Иностранный язык (деловой)		6		6	246	82	<b>164</b>	49	115				3/51	3/42	3/51	2/20		
ОГСЭ.04	Физическая культура	6,8			1	242	81	<b>161</b>	49	112				2/34	3/40	2/34	2/22	1/17	1/14
ОГСЭ.05	Психология общения		6			42	14	<b>28</b>	8	20						1/17	1/11		
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>							<b>180</b>											
ЕН.01	Математика		4		5	87	29	<b>58</b>	17	41				2/34	2/24				
ЕН.02	Химия	4				138	46	<b>92</b>	28	64				3/51	3/41				
ЕН.03	Экологические основы природопользования				1	45	15	<b>30</b>	25	5						2/30			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный дисциплины</b>				<b>28</b>	<b>930</b>	<b>310</b>	<b>620</b>	<b>184</b>	<b>428</b>									
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4				142	48	<b>96</b>	29	67				3/51	3/45				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5			2	120	40	<b>80</b>	24	56					2/28	3/52			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4			3	98	33	<b>65</b>	21	44				3/51	1/14				
ОП.04	Организация обслуживания	6			2	135	45	<b>90</b>	27	63						3/51	3/39		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		4		5	128	43	<b>85</b>	25	60				3/51	2/34				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/		4		2	72	24	<b>48</b>	15	33				1/17	1/14	1/17			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности				2	72	24	<b>48</b>	15	33						2/30	1/18		
ОП.08	Охрана труда				2	60	20	<b>40</b>	12	28				1/17	2/23				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4		102	34	<b>68</b>	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	<b>75</b>	23	52							3/51	3/24
<b>ПП 04</b>	<b>Производственная практика</b>							<b>36 (1)</b>										<b>36 (1)</b>
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>	8			7	415	138	<b>277</b>	84	193								
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7		1	218	73	<b>145</b>	44	101							5/85	6/60
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7		1	198	66	<b>132</b>	40	92							5/85	5/47
<b>ПП 05</b>	<b>Производственная практика</b>							<b>36 (1)</b>										<b>36 (1)</b>
ПМ 06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				2	183	61	<b>122</b>	37	85								
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8		1	102	34	<b>78</b>	23	55	8						3/51	3/27
МДК 06.02	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		8		1	44	15	<b>44</b>	14	30							1/17	3/27
ПМ 07	<b>Освоение профессии рабочего 16675 "Повар"</b>				1	345	115	<b>230</b>	70	160								
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии Повар	7	5,6		1	345	115	<b>230</b>	70	160			3/51	4/56	3/41	5/72	1/10	
<b>УП 07</b>	<b>Учебная практика</b>							<b>36 (1)</b>										<b>36 (1)</b>
<b>ПП 07</b>	<b>Производственная практика</b>							<b>288 (8)</b>										<b>144 (4)</b>
ПМ 08	Выполнение работ по профессии <b>12901 «Кондитер»</b>					213	71	<b>142</b>	43	99								
МДК 08.01	Выполнение работ по профессии «Кондитер»	8				213	71	142	43	99							7/119	3/23
<b>ПП 08</b>	<b>Производственная практика</b>							<b>72 (2)</b>										<b>72 (2)</b>
<b>ВЧ</b>	<b>Вариативная часть</b>							<b>244</b>										
ВЧ 01	Основы демонстрационного экзамена		6			51	17	<b>34</b>	10	24	6						2/34	

