

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Владикавказский торгово-
экономический техникум»

_____ В.Б. Абиев

05 июля 2021 г.

Введено в действие приказом директора
от 05 июля 2021 г. № 85 Д

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Владикавказский торгово-экономический техникум»

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года и 10
мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/10дз/-	612	38	574	318	256			10		138	234	136	22	44	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	64	2	62	46	16			2		30	32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов	ДЗ	96	8	88	72	16			2		32	56				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	64	2	62	50	12			2		24	38				
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	64	6	58	24	34							58			
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	ДЗ	96	4	44	26	18									44	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	2	30	24	6							30			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96	8	88	16	72					26	40	22			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	32	2	30	20	10			2			30				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	4	64	16	48			2		26	38				
ОП.10	Основы финансовой грамотности	ДЗ			48	24	24							26	22		
П.00	Профессиональный цикл	-/8дз/16э	2740	88	1328	956	372		1260	39	168						
ПМ.00	Профессиональные модули	-/8дз/16э	2740	88	1328	956	372		1260	39	168						
		-/1дз/2э	344	12	180	132	48		144	6	24	324					
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э (дем)	8							8							

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э компл	72	4	68	50	18			3	8	68					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		120	8	112	82	30			3	8	112					
УП.01	<i>Учебная практика</i>	ДЗ	72						72			72					
ПП.01	<i>Производственная практика</i>	компл	72						72			72					
		-/1дз/ 2э	416	14	178	130	48		216	6	24		394				
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	Э (дем.)	8								8						
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э компл	72	4	68	50	18			3	8		68				
МДК.02.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		120	10	110	80	30			3	8		110				
УП.02	<i>Учебная практика</i>	ДЗ	72						72				72				
ПП.02	<i>Производственная практика</i>	компл	144						144				144				
		-/1дз/ 2э	380	10	182	134	48		180	6	24			362			
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 форм обслуживания	Э (дем.)	8								8						

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э компл	72	4	68	50	18			3	8			68			
МДК.03.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		120	6	114	84	30			3	8			114			
УП.03	<i>Учебная практика</i>	ДЗ	36						36					36			
ПП.03	<i>Производственная практика</i>	компл	144						144					144			
		-/1дз/ /2э	428	14	226	184	42		180	6	24				406		
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	Э (дем.)	8								8						
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э компл	72	4	68	56	12			3	8				68		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		168	10	158	128	30			3	8				158		
УП.04	<i>Учебная практика</i>	ДЗ	72						72					72			
ПП.04	<i>Производственная практика</i>	компл	108						108					108			
		-/2дз/ 2э	428	14	226	166	60		180	6	24					406	

ПМ.05	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э (дем.)	8							8						
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э компл	72	6	66	54	12			3	8					66
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		168	8	160	112	48			3	8					160
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72						72							72
ПП.05	Производственная практика	компл	108						108							108
		-/ДЗ/ 2э	176	6	90	72	18		72	3	16					162
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э (дем.)	8							8						
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	96	6	90	72	18			3	8					90
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72						72							72
		-/ДЗ/ 2э	296	8	136	82	54			3	16				288	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	Э (дем.)	8							8						
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной продукции	Э	144	8	136	46	54			3	8				136	
УП.07	Учебная практика	ДЗ	144						144						144	
		-/ДЗ/ 2э	272	10	110	56	54			3	16					254
ПМ.08	Выполнение работ по профессии Кондитер	Э (дем.)	8							8						

МДК.08.01	Технология приготовления простой и основной продукции	Э	120	10	98	44	54			3	8						110							
УП.08	Учебная практика	ДЗ	144						144								144							
	Самостоятельная работа			148								26	32	24	26	24	16							
УП, ПП	Учебная и производственная практики								1260															
	ИТОГО	5з /27дз /16э	5328	148	3920	2104	1816		1260	91	200	612	792	612	792	612	504							
	Промежуточная аттестация, 5 недель		180									72		72		36								
ПДП	Преддипломная практика, 4 недели		144														4 н.							
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216														6н.							
	ВСЕГО		5940																					
Государственная (итоговая) аттестация			Всего										дисциплин и МДК						442	544	408	442	408	272
1. Программа обучения по специальности													учебной практики						72	72	36	216	72	144
1.1. Дипломная работа													произв. практики						72	144	144	108	108	72
Выполнение дипломной работы с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.)													преддипл. практики						0	0	0	0	0	144
Защита дипломной работы с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)													экзаменов						2	2	2	4	2	4
Выполнение демонстрационного экзамена (по графику)													дифф. зачетов						1	8	5	5	3	5
													зачетов						1	1	1	1	1	0