

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



<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/10дз/-</b>	<b>612</b>	<b>38</b>	<b>574</b>	<b>318</b>	<b>256</b>			<b>10</b>		<b>138</b>	<b>234</b>	<b>136</b>	<b>22</b>	<b>44</b>	
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		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/8дз/16э</b>	2740	88	1328	956	372		1260	39	168						
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/8дз/16э</b>	2740	88	1328	956	372		1260	39	168						
		<b>-/1дз/2э</b>	<b>344</b>	<b>12</b>	<b>180</b>	<b>132</b>	<b>48</b>		<b>144</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>324</b>					
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Э (дем)</b>	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					
		<b>-/1дз/ 2э</b>	<b>416</b>	<b>14</b>	<b>178</b>	<b>130</b>	<b>48</b>		<b>216</b>	<b>6</b>	<b>24</b>		<b>394</b>				
<b>ПМ.02</b>	<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>	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				
		<b>-/1дз/ 2э</b>	<b>380</b>	<b>10</b>	<b>182</b>	<b>134</b>	<b>48</b>		<b>180</b>	<b>6</b>	<b>24</b>			<b>362</b>			
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>	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	Учебная практика	ДЗ	36						36					36			
ПП.03	Производственная практика	компл	144						144					144			
		-/1дз/ /2э	<b>428</b>	<b>14</b>	<b>226</b>	<b>184</b>	<b>42</b>		<b>180</b>	<b>6</b>	<b>24</b>				<b>406</b>		
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>	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	Учебная практика	ДЗ	72						72					72			
ПП.04	Производственная практика	компл	108						108					108			
		-/2дз/ 2э	<b>428</b>	<b>14</b>	<b>226</b>	<b>166</b>	<b>60</b>		<b>180</b>	<b>6</b>	<b>24</b>					<b>406</b>	

<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	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	<b>176</b>	<b>6</b>	<b>90</b>	<b>72</b>	<b>18</b>		<b>72</b>	<b>3</b>	<b>16</b>					<b>162</b>
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	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	<b>296</b>	<b>8</b>	<b>136</b>	<b>82</b>	<b>54</b>			<b>3</b>	<b>16</b>				<b>288</b>	
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии Повар</b>	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	<b>272</b>	<b>10</b>	<b>110</b>	<b>56</b>	<b>54</b>			<b>3</b>	<b>16</b>					<b>254</b>
<b>ПМ.08</b>	<b>Выполнение работ по профессии Кондитер</b>	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							
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>148</b>								<b>26</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>16</b>							
УП, ПП	Учебная и производственная практики								1260															
	<b>ИТОГО</b>	<b>5з /27дз /16э</b>	5328	148	3920	2104	1816		1260	91	200	612	792	612	792	612	504							
	<b>Промежуточная аттестация, 5 недель</b>		180									72		72		36								
ПДП	Преддипломная практика, 4 недели		144														4 н.							
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216														6н.							
	<b>ВСЕГО</b>		<b>5940</b>																					
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>			<b>Всего</b>										дисциплин и МДК						442	544	408	442	408	272
<b>1. Программа обучения по специальности</b>													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