



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБ ПОУ СГПТТ

С.Ю.Кудлай

2020г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
краевого государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
«Советско - Гаванский промышленно - технологический техникум»  
программа базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 мес.

На базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

# 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39				2		11	52
2 курс	30	4	6		2		10,5	52,5
3 курс	29	6	5		2		10,5	52,5
4 курс	21	1	7	4	1	6	2	42
<b>Всего</b>	<b>118</b>	<b>11</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	по профилю специальности	преддипломная	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39				2		11	52
2 курс	30	4	6		2		10,5	52,5
3 курс	29	6	5		2		10,5	52,5
4 курс	21	1	7	4	1	6	2	42
<b>Всего</b>	<b>118</b>	<b>11</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>







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																					
		268	6	162	70	30	4	6														
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48	2	22	14	10	2	6													48	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	220	4	140	56	20		6													220	
УП.02	Учебная практика	144												144							144	
ПП.02	Производственная практика	72												72							72	
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																					
		192	6	130	56	4	6															
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	2	22	8																	32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	160	4	108	48																	160
УП.03	Учебная практика	72												72								72
ПП.03	Производственная практика	72												72								72
ПМ.04	Оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм																					
		140	4	96	40	4	6															
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	48	2	32	14																	48
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	92	2	64	26																	92
УП.04	Учебная практика	36												36								36
ПП.04	Производственная практика	36												36								36

<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	336	8	198	100	30	4	6														
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	72	2	38	22	10														72		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	264	6	160	78	20	4	6												264		
УП.05	Учебная практика	72												72						72		
ПП.05	Производственная практика	108												108						36	72	
<b>ПМ.06</b>	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	136	4	92	40		4	6														
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	136	4	92	40		2	6												136		
УП.06	Учебная практика	36												36						36		
ПП.06	Производственная практика	36												36						36		
<b>ПМ.07</b>	Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	172	4	118	50		6	6														
МДК.07.01	Технология выполнения работ	172	4	118	50		2	6												172		
УП.07	Учебная практика	108												108						108		
ПП.07	Производственная практика	180												180						180		
<b>ПДП.00</b>	Производственная практика (преддипломная)	144												144						144		
	Всего часов по учебным циклам	5724	84	2391	1749	60	114	138		1260	612	792	576	864	576	864	612	864	72	108	576	
	Учебная практика	540												180	144	72	108	36				
	Производственная практика (по профилю специальности)	576												252	144	72	108					
	Производственная практика (преддипломная)	144																				
ПА.00	Промежуточная аттестация	252												72	36	36	36	36				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216																				
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	144																				
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	72																				
	часов	5940								5940												
												Дисциплин и МДК			612	864	612	864	612	864	612	864
												Учебной практики			612	792	576	432	432	648	432	288
												Производ. практики						180	144	72	108	36
																		252		144	72	108

Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год

Государственная итоговая аттестация: 216 часов

1. Программа базовой подготовки

