

РАССМОТРЕНО:
на педагогическом совете
протокол № 7 от «21» апреля 2023 года

УТВЕРЖДЕНО:
Распоряжение № 181 от "24" мая 2023 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного учреждения профессионального
образования Ленинградской области "Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И.
Лебедева"

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

базовой подготовки

Квалификации выпускника

повар, кондитер

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Виды профессиональной деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

индекс	Наименование циклов, модулей, междисциплинарных курсов, дисциплин	распределение по семестрам		Объем образовательной программы								Распределение по курсам																														
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Контрольные работы	Всего	Самостоятельная работа	Аудиторные	теоретические	практические	из них ПА		семестр																													
											3, ДЗ, конгр.р	КС, Э	1			2			3			4			5			6			7			8								
													17	консультации	Самостоятельная работа	20	консультации	Самостоятельная работа	4	17	консультации	Самостоятельная работа	20	консультации	Самостоятельная работа	4	17	консультации	Самостоятельная работа	17	консультации	Самостоятельная работа	7	17	консультации	Самостоятельная работа	16	консультации	Самостоятельная работа	6		
ОО	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					2211	40	2171	486	1455	48	36	376	32	0	442	38	0	0	385	40	0	440	40	0	0	92	10	0	123	30	27	0	102	21	13	0	0	0	0		
	Обязательная часть 60,0%					1624	0	1624	327	935	30	18	284	22	0	324	30	0	0	295	28	0	386	34	0	0	92	10	0	106	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
БУП.00	Базовые учебные предметы					1624	0	1624	327	935	30	18	284	22	0	324	30	0	0	295	28	0	386	34	0	0	92	10	0	106	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
БУП.01	Русский язык	4			1,2,3	111	0	111	11	100	4	6	15	2		18	2			30	4		36	4																		
БУП.02	Литература		4			148	0	148	74	74	4		32	2		36	4			30	4		36	4																		
БУП.03	Иностранный язык		6		2,4	233	0	233		233	6		32	2		36	4			30	4		36	4		32	2		46	5												
БУП.04	Математика	4			1,2,3	336	0	336	126	200	6	6	60	8		70	10			60	8		106	14																		
БУП.05	Информатика		4		2	148	0	148	74	74	6	6	32	2		36	4			30	4		36	4																		
БУП.06	История		4			222	0	222	8	214	2		47	4		56	4			47	4		56	4																		
БУП.07	Обществознание		2			136	0	136	34	40	2															60	8		60	8												
БУП.08	География		7			74	0	74												34			40																			
БУП.09	Физическая культура					148	0	148					34			40				34			40																			
БУП.10	Основы безопасности жизнедеятельности					68	0	68					32	2		32	2																									
	Вариативная часть 40,0%					390	0	390	114	280	8	6	92	10	0	118	8	0	0	90	12	0	54	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ПУП.00	Профильные учебные предметы					390	0	390	114	280	8	6	92	10	0	118	8	0	0	90	12	0	54	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
ПУП.01	Биология		3		1	134	0	134	45	80	6	6	32	2		62	4			30	4																					
ПУП.02	Химия	4			1,2,3	256	0	256	69	200	2		60	8		56	4			60	8		54	6																		
ПОО.00	Предлагаемые ПОО					197	40	157	45	240	10	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	17	27	0	102	21	13	0	0	0	0			
ПОО.01	Индивидуальный проект			7	5,6	61	27	34	34	200	8	12																	17	17	27											
ПОО.02	Основы финансовой грамотности					38		38																											34	4						
ПОО.03	Национальная кухня и кухни народов мира			7		98	13	85	11	40	2																							68	17	13						
ОПОП	Общепрофессиональные и профессиональные циклы					3621	270	3351	571	2760	40	144	192	6	6	222	12	6	144	176	6	5	220	10	10	144	423	32	55	340	34	58	252	399	26	51	442	55	79	216		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					978	173	805	235	570	26	18	30	2	2	30	8	2	0	44	4	3	36	2	2	0	185	12	41	102	14	44	0	197	16	42	106	17	37	0		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4			91	5	86	40	46	2									44	4	3	36	2	2																	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2			74	4	70	30	40	2		30	2	2	30	8	2																								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		6			92	12	80	40	40	2															40	6	5	24	10	7											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		7			51	2	49	20	29	2																									45	4	2				
ОП.05	Основы калькуляции и учета		8		6	217	10	207	57	150	6	12															45	4	2	46	2	3				45	4	2	48	13	3	
ОП.06	Охрана труда		7			51	2	49	20	29	2																									45	4	2				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		7	66	4	62		62	6																									30	2	2	28	2	2	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6	5		68	0	68	20	48	2															68																
ОП.09	Физическая культура/Адаптационная физическая культура		8			268	134	134	8	126	2	6														32	2	34	32	2	34				32	2	34	30	2	32		
ОП.В4.00	Общепрофессиональный цикл (вариативная часть)					229	37	192	58	120	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	8	7	96	18	30	0
ОП.В4.01	Рисование и лепка		8			82	12	70	10	60	2																									30	2	2	32	6	10	
ОП.В4.02	Технология трудоустройства/Альтернативные варианты поиска работы			7		51	5	46	12	20	2																									40	6	5				
ОП.В4.03	Основы предпринимательской деятельности		8			48	10	38	18	20	2																												32	6	10	
ОП.В4.04	Профессиональная этика		8			48	10	38	18	20	2																											32	6	10		
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ					2414	60	2354	278	2070	6	126	162	4	4	192	4	4	144	132	2	2	184	8	8	144	238	20	14	238	20	14	252	132	2	2	240	20	12	216		
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>					514	8	506	70	436	2	24	162	4	4	192	4	4	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2			1	148	8	140	70	70	2	6	60	4	4	72	4	4																								
УП.01	Учебная практика		2			222	0	222		222		18	102			120																										
ПП.01	Производственная практика		2			144	0	144		144		18																														
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>					480	10	470	50	420	2																															

Индекс	Содержание
--------	------------

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.