Утверждено:
Приказом ГБПОУ "ТТТ"
от 15.05.2026г № 211 о/д



Учебный план

образовательной программы
среднего профессионального образования
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Троицкий технологический техникум"
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар<->кондитер
Форма обучения : очно- заочная
Срок получения образования -2 года 10 месяев
на базе 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
I	34	0	0	2	0	11	47
II	25	8	6	2	0	11	52
III	26	6	5	3	1	2	43
Всего	**85**	**14**	**11**	**7**	**1**	**24**	**142**

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка студентов (час)									I курс		II курс		III курс	
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем													
						Всего учебных занятий при очной форме обучения	учебной нагрузки при очно-заочной форме обучения	всего обязательных учебных занятий при очно-заочной форме обучения	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
		зачет	экзамен						Теоретическое обучение	Лаб. И практ. Занятий	В том числе в форме практической подготовки				11нед	23нед	12/4 нед	13/10 нед	13/3 нед	13/7 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**11**	**0**	**584**	**162**	**526**	**422**	**386**	**192**	**194**	**194**	**0**	**30**	**6**	**132**	**102**	**10**	**38**	**40**	**64**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1		36	12	32	24	22	12	10	10		2		22					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		70	22	66	48	48	40	8	8					48				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1	36	2	34	34	22	16	6	6		6	6	22					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2		56	12	48	44	44	20	24	24					44				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6		84	24	74	60	54	30	24	24		6						28	26
ОП.06	Охрана труда	6		56	12	48	44	38	28	10	10		6							38
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1,2,3,4,5		56	0	50	56	54	0	54	54		2		10	10	10	12	12	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36	10	36	26	26	14	12	12							26		
ОП.09	Физическая культура/Адаптационная физическая культура	1		56	44	56	12	12	2	10	10				12					
ОП.10	Основы финансовой грамотности	1		42	6	38	36	32	16	16	16		4		32					
ОП.11	Основы бережливого производства	1		56	18	44	38	34	14	20	20		4		34					
П.00	**Профессиональный цикл**	**13**	**18**	**2332**	**234**	**2140**	**2098**	**1882**	**542**	**442**	**442**	**900**	**108**	**108**	**44**	**266**	**326**	**530**	**276**	**432**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**3**	**262**	**22**	**238**	240	**210**	**62**	**40**	**40**	**108**	**12**	**18**	**44**	**58**	**72**	**36**	**0**	**0**

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1	73	17	62	56	44	28	16	16		6	6	44					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	75	5	68	70	58	34	24	24		6	6		58				
УП.01	Учебная практика	3		72	0	72	72	72				72					72			
ПП.01	Производственная практика	4		36	0	36	36	36				36						36		
	экзамен по модулю		4	6	0	0	6	0						6						
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**4**	**328**	**24**	**306**	304	**262**	**76**	**78**	**78**	**108**	**18**	**24**	**0**	**92**	**134**	**36**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2	70	12	64	58	46	16	30	30		6	6		46				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2,3	144	12	134	132	108	60	48	48		12	12		46	62			
УП.02	Учебная практика	3		72	0	72	72	72				72					72			
ПП.02	Производственная практика	4		36	0	36	36	36				36						36		
	экзамен по модулю		4	6	0	0	6	0						6						
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**1**	**3**	**332**	**38**	**312**	294	**264**	**72**	**48**	**48**	**144**	**12**	**18**	**0**	**24**	**96**	**144**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3	78	16	72	62	50	36	14	14		6	6		24	26			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3	104	22	96	82	70	36	34	34		6	6			70			
УП.03	Учебная практика	4*		72	0	72	72	72				72						72		
ПП.03	Производственная практика			72	0	72	72	72				72						72		
	экзамен по модулю		4	6	0	0	6	0						6						
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**3**	**2**	**394**	**48**	**358**	346	**316**	**104**	**70**	**70**	**144**	**18**	**12**	**0**	**0**	**0**	**146**	**62**	**108**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	др.ф.атт		70	10	64	60	54	30	24	24		6					54		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5	174	38	150	136	118	74	46	46		12	6				92	26	
УП.04	Учебная практика	5, 6		72	0	72	72	72				72							36	36
ПП.04	Производственная практика	6		72	0	72	72	72				72								72
	экзамен по модулю		6	6	0	0	6	0						6						
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**3**	**4**	**668**	**50**	**602**	618	**546**	**174**	**120**	**120**	**252**	**48**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**214**	**324**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	6	132	10	112	122	92	54	38	38		24	6					52	40
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5, 6	278	40	238	238	202	120	82	82		24	12					90	104
УП.05	Учебная практика	6		144	0	144	144	144				144							72	72
ПП.05	Производственная практика	6		108	0	108	108	108				108								108
	экзамен по модулю		6	6	0	0	6	0						6						

ПМ.06*	**Выполнение работ по профессии Бармен**	**1**	**1**	**174**	**26**	**162**	148	**142**	**26**	**44**	**44**	**72**	**0**	**6**	**0**	**46**	**12**	**84**	**0**	**0**
МДК 06.01*	Обслуживания гостей в баре организации питания	др.ф.атт		96	26	90	70	70	26	44	44					46	12	12		
УП.06*	Учебная практика	4*		36	0	36	36	36				36						36		
ПП.06*	Производственная практика			36	0	36	36	36				36						36		
	экзамен квалификационный		4	6	0	0	6	0						6						
ПМ.07*	**Выполнение работ по профессии Официант**	**1**	**1**	**174**	**26**	**162**	148	**142**	**28**	**42**	**42**	**72**	**0**	**6**	**0**	**46**	**12**	**84**	**0**	**0**
МДК.07.01*	Организация обслуживания потребителей в зале организации питания	др.ф.атт		96	26	90	70	70	28	42	42					46	12	12		
УП.07*	Учебная практика	4*		36	0	36	36	36				36						36		
ПП.07*	Производственная практика			36	0	36	36	36				36						36		
	экзамен квалификационный		4	6	0		6	0						6						
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**			**36**			**36**	**0**												
	Всего:	**27**	**19**	**2952**	**396**	**2666**	**2556**	**2268**	**734**	**636**	**636**	**900**	**138**	**114**	**176**	**368**	**336**	**568**	**316**	**496**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена

всего							
	Дисциплин и МДК	176	368	192	208	208	208
	Учебной практики	0	0	144	144	108	108
	Производственной практики	0	0	0	216	0	180
	Экзаменов	2	3	3	5	2	4
	Диф.зачетов (вкл. физическую культуру)	5	3	3	7	3	6