Утверждено:
Приказом ГБПОУ "Троицкий технологический техникум"
от 15.05.2026 № 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 :очная
Срок получения образования -2 года 10 месяев
на базе основного 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	38	2		0	1	0	11	52
II	27	6		6	2	0	11	52
III	28	6		5	1	1	2	43
Всего	**93**	**14**		**11**	**4**	**1**	**24**	**147**

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объем образовательной нагрузки	В том числе в форме практической подготовки	Учебная нагрузка студентов (час)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)															
						Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс				II курс				III курс							
							Всего во взаимодействии с преподавателем	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Экзамены		1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем			
		зачет	экзамен					Теоретическое обучение	Лаб. И практ. Занятий				СР	17 нед.	СР	21/2	СР	14/2	СР	13/10	СР	14/3	СР	14/8			
1	2	3	5	6		7	8	9	10	12	13	14		15		16		17		18	19	20	21	22			
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**10**	**4**	**1476**	**306**	**0**	**1404**	**820**	**584**	**0**	**48**	**24**	**0**	**490**	**0**	**566**	**0**	**308**	**0**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**			
ОУД	**Общие учебные дисциплины**	**5**	**2**	**1476**	**306**	**0**	**1404**	**820**	**584**	**0**	**48**	**24**	**0**	**490**	**0**	**566**	**0**	**308**	**0**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**			
ООД. 01	Русский язык		2	72	10	0	54	26	28	0	12	6		18		36		0									
ООД. 02	Литература	2		108	12	0	108	24	84	0				68		40		0									
ООД. 03	Иностранный язык	3		110	30	0	110	0	110	0				36		46		28									
ООД. 04	История	2		136	20	0	136	96	40	0				68		68		0									
ООД. 05	Математика		2	232	34		214	200	14		12	6		104		110		0									
ООД. 06	Физическая культура	1,2		72	20	0	72	4	68	0				32		40		0									
ООД. 07	Основы безопасности и защиты Родины	2		68	10	0	68	58	10	0				30		38		0									
ООД. 08	Биология	2		72	12	0	72	47	25	0				34		38		0									
ООД. 09	Химия		4	144	30	0	126	52	74	0	12	6		0		32		54		40							
ООД. 10	Информатика	2		144	56		144	102	42	0				68		76		0									
ООД. 11	Обществознание		3	72	8		54	48	6	0	12	6		0		0		54									
ООД. 12	Физика	3		108	20		108	92	16	0				0		42		66									
ООД. 13	География	3		72	16		72	38	34	0				0		0		72									
ООД. 14	Основы проектной деятельности, в т.ч. выполнение индивидуального проекта	1		32	6		32	16	16	0				32		0		0									
ООД. 15	Рисование и лепка	др.ф.атт		34	22	0	34	17	17	0				0		0		34									
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**11**	**0**	**584**	**274**	**58**	**526**	**252**	**274**	**0**	**0**	**0**	**8**	**114**	**2**	**18**	**0**	**14**	**0**	**50**	**10**	**130**	**38**	**200**			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	др.ф.атт		36	24	4	32	8	24				4	32													

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		70	16	4	66	50	16				2	48	2	18		0							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1		36	12	2	34	22	12				2	34				0							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6		56	26	8	48	22	26					0		0		0			2	26	6	22	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6		84	34	10	74	40	34												2	26	8	48	
ОП.06	Охрана труда	6		56	12	8	48	36	12					0		0		0					8	48	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6		56	50	6	50	0	50												2	26	4	24	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36	14	0	36	22	14					0		0				36					
ОП.09	Физическая культура/Адаптационная физическая культура	3,4,5,6		56	52	0	56	4	52					0		0		14		14		14		14	
ОП.10	Основы финансовой грамотности	5		42	14	4	38	24	14												4	38			
ОП.11	Основы бережливого производства	6		56	20	12	44	24	20														12	44	
П.00	**Профессиональный цикл**	**9**	**9**	**2332**	**1228**	**116**	1896	**1344**	**472**	**900**	**6**	**66**	**0**	**0**	**12**	**230**	**14**	**188**	**24**	**518**	**26**	**446**	**40**	**514**	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**262**	**164**	12	238	**182**	**56**	**108**	**0**	**12**	**0**	**0**	**8**	**150**	**4**	**88**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3*	73	26	8	62	36	26			3		0	6	36	2	26		0					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			75	30	4	68	38	30			3		0	2	42	2	26							
УП.01	Учебная практика	2		72	72	0	72	72		72						72									
ПП.01	Производственная практика	3		36	36	0	36	36		36				0				36							
	экзамен по модулю		3	6		0	0	0				6													
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**1**	**328**	**212**	16	306	202	**104**	**108**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**100**	**10**	**206**	**0**	**0**	**0**	**0**	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	др.ф.атт		70	40	6	64	24	40					**0**		**0**	4	38	2	26					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	др.ф.атт		144	64	10	134	70	64					**0**		**0**	2	26	8	108					
УП.02	Учебная практика	4*		72	72	0	72	72		72				**0**		**0**		36		36					
ПП.02	Производственная практика			36	36	0	36	36		36				**0**		**0**				36					
	экзамен по модулю		4	6		0	0	0				6													
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**1**	**332**	**216**	14	312	240	**72**	**144**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**14**	**312**	**0**	**0**	**0**	**0**	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4*		78	26	6	72	46	26					**0**		**0**			6	72					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			104	46	8	96	50	46					**0**		**0**			8	96					
УП.03	Учебная практика	4*		72	72	0	72	72		72				**0**		**0**				72					
ПП.03	Производственная практика			72	72	0	72	72		72				**0**		**0**				72					
	экзамен по модулю		4	6		0	0	0				6													
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**394**	**234**	24	358	268	**90**	**144**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**16**	**216**	**8**	**142**	

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5		70	30	6	64	34	30					**0**		**0**					6	64		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	174	60	18	150	90	60			6		**0**		**0**					10	116	8	34
УП.04	Учебная практика	6		72	72	0	72	72		72				**0**		**0**						36		36
ПП.04	Производственная практика	6		72	72	0	72	72		72				**0**		**0**								72
	экзамен по модулю		6	6		0	0	0				6												
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**1**	**3**	**668**	**402**	42	602	452	**150**	**252**	**6**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**230**	**32**	**372**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	132	50	14	112	62	50		**0**	**6**									2	40	12	72
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	278	100	28	238	138	100		**6**	**6**									8	118	20	120
УП.05	Учебная практика	6*		144	144	0	144	144		144				**0**		**0**						72		72
ПП.05	Производственная практика			108	108	0	108	108		108				**0**		**0**								108
	экзамен по модулю		6	6		0	0	0				6												
ПМ.06*	**Выполнение работ по профессии Бармен**		**1**	**174**	**126**	6	162	108	**54**	**72**	**0**	**6**	**0**	**0**	**2**	**40**	**2**	**26**	**2**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 06.01*	Обслуживания гостей в баре организации питания	др.ф.атт		96	54	6	90	36	54						2	40	2	26	2	24				
УП.06*	Учебная практика	4*		36	36	0	36	36		36										36				
ПП.06*	Производственная практика			36	36	0	36	36		36										36				
	экзамен квалификационный		4	6		0	0	0				6												
ПМ.07*	**Выполнение работ по профессии Официант**		**1**	**174**	**124**	6	162	110	**52**	**72**	**0**	**6**	**0**	**0**	**2**	**40**	**2**	**26**	**2**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01*	Организация обслуживания потребителей в зале организации питания	др.ф.атт		96	52	6	90	38	52						2	40	2	26	2	24				
УП.07*	Учебная практика	4*		36	36	0	36	36		36										36				
ПП.07*	Производственная практика			36	36	0	36	36		36										36				
	экзамен квалификационный		4	6		0						6												
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**			36		0	36																	36
	Всего:	**35**	**15**	**4428**	**1808**	**174**	**3862**	**2416**	**1330**	**900**	**54**	**90**	**8**	**604**	**14**	**814**	**14**	**510**	**24**	**608**	**36**	**576**	**78**	**714**

Государственная итоговая аттестация	**всего**	Дисциплин и МДК		604		742		490		440		468		426
		самостоятельная работа	8		14		14		28		36		78	
		Учебной практики		0		72	0	36	0	180	0	108	0	108
		Производственной практики		0		0	0	36	0	180	0	0	0	180
		Экзаменов		0		2		3		5		0		5
		Диф.зачетов (вкл. физическую культуру)		3		8		5		7		3		9