

Утверждено:
Приказом ГБПОУ "Троицкий технологический техникум"
от 04.02.2021г. № 46 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 -3 года 10 месяцев
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	39	2	0	0	0	11	52
II	34	2	2	3	0	11	52
III	23	6	10	2	0	11	52
IV	23	6	8	2	2	2	43
Всего	119	16	20	7	2	35	199

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка студентов (час)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)													
					Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	I курс				II курс				III курс				IV курс	
		Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и			Практическая подготовка	Практики	Консультации	1 сем	2 сем	3 сем		4 сем	CP	5 сем	CP	6 сем	CP	7 сем	CP	8 сем					
			Теоретическое обучение																			Лаб. И практ. Занятий	17 нед.	22/2 нед.	16 нед.	20/2 нед.
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	24	25	27	28		
O.00	Общеобразовательный цикл	9	7	2196	0	2112	1319	718		0	42	42	442	572	432	500		78		88		0		0		
ОУД	Общие учебные дисциплины	5	2	1318	0	1294	765	529		0	12	12	306	352	256	380		0		0		0		0		
ОУД 01	Русский язык		4	161	0	149	99	50		0	6	6	17	44	48	40										
ОУД 02	Литература	4		183	0	183	183			0			51	44	48	40										
ОУД 03	Иностранный язык	4		170	0	170	0	170		0			34	44	32	60										
ОУД 04	История	4		187	0	187	153	34		0			51	44	32	60										
ОУД 05	Математика		4	274		262	230	32			6	6	68	66	48	80										
ОУД 06	Физическая культура	1,2,3,4		225	0	225	2	223		0			51	66	48	60										
ОУД 07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		78	0	78	68	10		0			34	44												
ОУД 08	Астрономия	4		40	0	40	30	10		0						40										
ОУДП.00	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1	2	368	0	338	204	59		0	18	12	68	110	80	80		0		0		0		0		
УДВ.01	Родная (русская) литература	2		39	0	39	27	12		0			17	22												
УДВ.02	Биология		3	89	0	77	65	12		0	6	6	17	44	16											
УДВ.03	Химия		4	159	0	147	112	35		0	6	6	17	22	48	60										
	Индивидуальный проект(дисциплиной не является)			81		75					6		17	22	16	20										
УДД.00	Учебные дисциплины дополнительные	3	3	510	0	480	350	130		0	12	18	68	110	96	40		78		88		0		0		
УДД01	Введение в профессию			0																						
УДД .01.01	Основы исследовательской деятельности	2		39		39	23	16					17	22												
УДД .01.02	Основы обществознания		4	97		91	71	20				6	17	22	32	20										
УДД .01.03	Основы физики	3		87		87	65	22					17	22	48											
УДД .01.04	Основы географии	2		39		39	27	12					17	22												
УДД .01.05	Национальная кухня		6	156		144	124	20			6	6						56		88						
УДД .01.06	Рисование и лепка		5	92	0	80	40	40		0	6	6		22	16	20		22								

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	3	390	4	356	122	90	0	144	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0	4	356	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	84	2	70	40	30			6	6	0	0							2	70		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	156	2	142	82	60			6	6	0	0							2	142		
УП.04	Учебная практика	7		72	0	72				72			0	0								72		
ПП.04	Производственная практика	7		72	0	72				72			0	0								72		
	экзамен по модулю		7	6								6												
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	3	730	18	682	172	150	0	360	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	682
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	122	6	104	54	50			6	6	0	0								6	104	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	242	12	218	118	100			6	6	0	0								12	218	
УП.05	Учебная практика	8		144	0	144				144			0	0										144
ПП.05	Производственная практика	8		216	0	216				216			0	0										216
	экзамен по модулю		8	6								6												
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			72	0	72																		72
	Всего:	30	22	5904	50	5602	2553	1606	0	1296	120	132	612	864	576	720		462		350		420		374
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена							всего	Дисциплин и МДК				612	792	540	684		462		350		420		374	
								самостоятельная работа								6		10		12		22		
								Учебной практики					72	36	36		108	0	108	0	72	0	144	
								Производственной практики				0	0	0	72		0	0	360	0	72	0	216	
								Экзаменов				0	0	3	5		3		5		3		3	
								Зачетов					5	1	9		2		5		4		4	