

Утверждено:
Приказом ГБПОУ "Троицкий технологический техникум"
от 25.05.2022г № 199 од



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, практики	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка студентов (час)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)											
					Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Практическая подготовка	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс				IV курс		
		Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем						6 сем	7 сем	8 сем								
			Теоретическое обучение		Лаб. и практ. Занятий														CP	нед. 13/3	CP	нед. 10/13	CP	нед. 12/4	CP	нед. 11/10/2
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		
О.00	Общеобразовательный цикл	10	6	2196	0	2112	1261	776		0	48	36	442	572	432	500	0	78		88		0		0		
ОУД	Общие учебные дисциплины	5	2	1318	0	1294	707	587		0	12	12	306	352	256	380	0	0		0		0		0		
ОУД.01	Русский язык		4	161	0	149	87	62		0	6	6	17	44	48	40										
ОУД.02	Литература	4		183	0	183	137	46		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	374	0	338	204	59		0	24	12	68	110	80	80		0		0		0		0		
УДВ.01	Родная литература/Родной язык	2		39	0	39	27	12		0			17	22												
УДВ.02	Биология		3	95	0	77	65	12		0	12	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)		4	81		75					6		17	22	16	20										
УДД.00	Учебные дисциплины дополнительные	4	2	504	0	480	350	130	0	0	12	12	68	110	96	40	0	78	0	88		0		0		
УДД.01	Высшее в профессию			504	0	480	350	130	0	0	12	12	68	110	96	40	0	78	0	88						
УДД.01.01	Основы исследовательской деятельности	2		39		39	23	16					17	22												
УДД.01.02	Основы обществознания		4	103		91	71	20			6	6	17	22	32	20										
УДД.01.03	Основы физики	3		93		87	65	22			6		17	22	48											
УДД.01.04	Основы географии	2		39		39	27	12					17	22												
УДД.01.05	Национальная кухня		6	150		144	124	20				6						56		88						
УДД.01.06	Рисование и лепка	5		80	0	80	40	40		0				22	16	20		22								

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11	1	1014	16	962	602	360	0	0	30	6	170	152	68	142	0	64	4	106	8	208	4	52
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		78	0	78	54	24					34	44										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		110	0	110	94	16					50	60										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	108	0	96	84	12			6	6	34	26	22	14								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7		132	6	120	94	26			6		0	0				2	28	4	92			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5		92	0	86	46	40			6				20	40		26						
ОП.06	Охрана труда	4		40	0	40	28	12					0	0	0	40								
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		46	0	46		46										12		10		12		12
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5		42	0	36	18	18			6		0	0	10	14		12						
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура	5,6,7,8		48		48	2	46					0	0				14		10		12		12
ОП.10	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	8		86	4	76	48	28			6										48	4	28	
ОП.11	Экологические основы природопользования	7		68	6	62	44	18										2	18	4	44			
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4		124		124	64	60					52	22	16	34								
ОП.13	Основы финансовой грамотности	6		40		40	26	14												40				
П.00	Профессиональный цикл	10	14	2622	34	2456	632	528	0	1296	48	84	0	140	76	150	6	428	6	624	4	356	18	682
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2	390	0	366	94	56	0	216	12	12	0	140	76	150	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	66	0	54	28	26			6	6	0	34	20	0								
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		102	0	96	66	30			6		0	34	20	42								
УП.01	Учебная практика	4*		144		144				144				72	36	36								
ПП.01	Производственная практика	4*		72		72				72			0			72								
	экзамен по модулю		4	6								6												
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	2	3	730	6	700	154	150	0	396	6	18	0	0	0	0	4	316	2	384	0	0	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного		5	118	2	104	54	50			6	6	0	0			2	104						
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного		6	210	4	200	100	100				6	0	0			2	140	2	60				
УП.02	Учебная практика	6		144	0	144				144			0	0				72		72				
ПП.02	Производственная практика	6		252	0	252				252			0	0						252				
	экзамен по модулю		6	6								6												
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	2	3	382	6	352	90	82	0	180	6	18	0	0	0	0	2	112	4	240	0	0	0	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного		5	90	2	76	40	36			6	6	0	0			2	76						
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного		6	106	4	96	50	46				6	0	0					4	96				
УП.03	Учебная практика	6		72	0	72				72			0	0				36		36				
ПП.03	Производственная практика	6		108	0	108				108			0	0						108				
	экзамен по модулю		6	6								6												

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
	Итого:	31	21	5904	50	5602	2495	1664	0	1296	126	126	612	864	576	792	6	570	10	818	12	564	22	734
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена							всего	Дисциплины 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	2	6		2		5		3		3
								Зачетов						6	1	8		3		5		4		4