

Утверждено:
Приказом ГБОУ "Троицкий техно
от 25.05.2022г. № 199 о/д

Квалификация: повар-кондитер
Форма обучения: очная
Срок получения образования: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
Курсы							
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

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)												
		зачет	экзамен		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	Практика		Консультации	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем					
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятия													CP	нед. 13/3	CP	нед. 10/13	CP
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	9	7	2196	0	2112	1261	776		0	42	42	442	572	432	500		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	
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	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									
УДЛ.00	Учебные дисциплины дополнительные	3	3	510	0	480	350	130		0	12	18	68	110	96	40		78		88		0		0	
УДД.01	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</																		

	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		46	0	40	28	12			6		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		36	0	36	18	18					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 различного 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, закусок различного 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, закусок		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, закусок		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, закусок различного 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, закусок		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, закусок		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												

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	2495	1664	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	2	6		3		5		3		3	
								Зачетов					6	1	9		2		5		4		4	