



Утверждаю

Директор КГБПОУ «ТТТ»

А.В. Черепанов

Приказ № 146 от

2021

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования  
**краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Тальменский технологический техникум»**  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация:

- повар - 3 разряд
- кондитер - 3 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования.

2021

**План учебного процесса по профессии СПО "Повар, кондитер" ПК-211**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная нагрузка, ч.	Объем образовательной программы в академических часах				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
				Всего	взаимодействия с			СРС	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Теория	и МДК			I сем.	II сем.	III сем.	IV сем.	V сем.	VI сем.	V сем.	VI сем.
						ЛПЗ	Практики									
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	2з/11ДЗ /4Э	2052	2052	1249	803	#####	#####	363	652	364	673	0	0	0	0
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>	2з/10ДЗ /2Э	1134	1134	626	508	#####	#####	273	444	188	229	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э	114	114	76	38			34	46	34					
ОУД.02	Литература	ДЗ	171	171	171	0			34	52	34	51				
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	171	171	0	171			40	40	44	47				
ОУД.04	Математика	Э	228	228	168	60			40	74	34	80				
ОУД.05	История	ДЗ	171	171	137	34			57	114						
ОУД.06	Физическая культура	З,ДЗ	171	171	10	161			34	44	42	51				
ОУД.07	жизнедеятельности	ДЗ	72	72	46	26			34	38						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	36	36	18	18				36						
<b>ОУД.00</b>	<b>общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных</b>		810	810	571	239	0	0	90	136	176	408	0	0	0	0
ОУД.09	Родной язык	ДЗ	36	36	18	18						36				
ОУД.10	Информатика (проф)	ДЗ	108	108	48	60			34	38	36			0	0	
ОУД.11	Физика	ДЗ	108	108	68	40					32	76				
ОУД.12	Химия (проф)	ДЗ	171	171	139	32			56	26	34	55				
ОУД.13	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	171	171	131	40					74	97				
ОУД.14	Биология (проф)	Э	72	72	56	16				72						
ОУД.15	География	ДЗ	72	72	43	29						72				



ОУД.16	Экология	ДЗ	72	72	68	4						72				
	Дополнительные учебные дисциплины	/- /1ДЗ/Э	108	108	52	56	0	0	0	72	0	36	0	0	0	0
ОУД.17	Основы индивидуального проектирования	ДЗ	36	36	24	12				36						
ОУД.18	Курс жизнестойкости	З	36	36	14	22				36						
ОУД.19	Основы финансовой грамотности	З	36	36	14	22						36				0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>03/7ДЗ/3Э</b>	<b>453</b>	<b>411</b>	<b>270</b>	<b>175</b>	<b>#####</b>	<b>#####</b>	<b>95</b>	<b>64</b>		<b>36</b>	<b>58</b>		<b>20</b>	<b>160</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	65	65	56	9			65							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э	58	58	36	22						0	58			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	94	94	86	8			30	64						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	34	34	26	8										34
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э	36	36	24	12						36				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	36	24	12							0			36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36	34	0	34		2								34
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	36	18	18										36
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	40	40	4	36									20	20
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>Э</b>	<b>3129</b>	<b>3107</b>	<b>2773</b>	<b>334</b>	<b>2148</b>	<b>22</b>	<b>118</b>	<b>112</b>	<b>212</b>	<b>120</b>	<b>518</b>	<b>829</b>	<b>556</b>	<b>642</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>Э</b>	<b>3129</b>	<b>3107</b>	<b>2773</b>	<b>334</b>	<b>2148</b>	<b>22</b>	<b>118</b>	<b>112</b>	<b>212</b>	<b>120</b>	<b>518</b>	<b>829</b>	<b>556</b>	<b>642</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ЭК</b>	<b>378</b>	<b>374</b>	<b>76</b>	<b>46</b>	<b>240</b>	<b>4</b>	<b>118</b>	<b>112</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	32	22	10		4	32							

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Э	90	90	54	36			50	40						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108	108			96		36	72						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144	144			144				144					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЭК	801	795	155	100	540	6	0	0	68	120	122	485	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	36	32	16	16		4			32					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	225	223	139	84		2				48	50	125		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	252	252			252				36	72	72	72		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	288	288			288							288		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЭК	460	460	84	52	324	0	0	0	0	0	156	124	180	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	,-,ДЗ	36	36	28	8							36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	100	100	56	44							48	52		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	144	144			144						72	72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	180	180			180								180	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	ЭК	496	492	92	40	360	4	0	0	0	0	108	102	282	0

