



Утверждаю  
Директор КГБПОУ «ТТТ»

А.В. Черепанов

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022

## 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
- кондитер

Форма обучения - очная

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

2022

**План учебного процесса по профессии СПО "Повар, кондитер" ПК-221,222**

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	взаимодействи с			СРС	I курс		II курс		III курс		IV курс		
					Теория	ЛПЗ	Практики		I сем.	II сем.	III сем.	IV сем.	V сем.	VI сем.	V сем.		VI сем.
									16 нед.	22+1 нед.	16 нед.	23 нед.	16 нед.	22+1 нед.	16 нед.		23 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	13	15	16	18	19		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	2з/11Д 3/4Э	2052	2052	1249	803	#####	#####	363	652	364	673	0	0	0	0	<b>2052</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>	2з/10Д 3/2Э	1134	1134	626	508	#####	#####	273	444	188	229	0	0	0	0	<b>1134</b>
ОУД.01	Русский язык	Э	114	114	76	38			34	46	34						114
ОУД.02	Литература	ДЗ	171	171	171	0			34	52	34	51					171
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	171	171	0	171			40	40	44	47					171
ОУД.04	Математика	Э	228	228	168	60			40	74	34	80					228
ОУД.05	История	ДЗ	171	171	137	34			57	114							171
ОУД.06	Физическая культура	3,ДЗ	171	171	10	161			34	44	42	51					171
ОУД.07	жизнедеятельности	ДЗ	72	72	46	26			34	38							72
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	36	36	18	18				36							36
<b>ОУД.00</b>	<b>общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных</b>		<b>810</b>	810	571	239	0	0	90	136	176	408	0	0	0	0	<b>810</b>
ОУД.09	Родной язык	ДЗ	36	36	18	18						36					36
ОУД.10	Информатика (проф)	ДЗ	108	108	48	60			34	38	36				0	0	108
ОУД.11	Физика	ДЗ	108	108	68	40					32	76					108
ОУД.12	Химия (проф)	ДЗ	171	171	139	32			56	26	34	55					171
ОУД.13	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	171	171	131	40					74	97					171
ОУД.14	Биология (проф)	Э	72	72	56	16				72							72
ОУД.15	География	ДЗ	72	72	43	29						72					72

ОУД.16	Экология	ДЗ	72	72	68	4						72					72
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	ДЗ/Э	108	108	52	56	0	0	0	72	0	36	0	0	0	0	108
ОУД.17	Основы индивидуального проектирования	ДЗ	36	36	24	12				36							36
ОУД.18	Курс жизнестойкости	З	36	36	14	22				36							36
ОУД.19	Основы финансовой грамотности	З	36	36	14	22						36				0	36
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	ДЗ/Э	453	411	270	175	#####	#####	95	64		36	58		20	160	433
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	65	65	56	9			65								65
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э	58	58	36	22						0	58				58
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	94	94	86	8			30	64							94
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	34	34	26	8										34	34
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э	36	36	24	12						36					36
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	36	24	12							0			36	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	40
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	Э	3129	3107	2773	334	2148	22	118	112	212	120	518	829	556	642	3107
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	Э	3129	3107	2773	334	2148	22	118	112	212	120	518	829	556	642	3107
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного</b>	ЭЖ	378	374	76	46	240	4	118	112	144	0	0	0	0	0	374
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	32	22	10		4	32								32

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

