



Утверждаю
Директор КГБПОУ «ТТТ»
А.В. Черепанов
Приказ №104-о от
«31» августа 2023

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

2023

СОГЛАСОВАНО

Ответственный за составление
учебного плана
зам. директора по УР
Шестакова В.Н.

ВН

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦК дисциплин
сферы услуг
Грекова Е.И.

Протокол № 1 от

« 30 » 08 2023 г.

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	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			СРС	I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Занятия по дисциплинам и МДК				I сем.	II сем.	III сем.	IV сем.	V сем.	VI сем.	V сем.	VI сем.
						Теория	ЛПЗ	Практики									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	13	15	16	18	19		
О.00	Общеобразовательный цикл	2з/11ДЗ/4Э	2052	2052					363	652	364	673					
ОУД.00	Общие учебные дисциплины	2з/10ДЗ/2Э	1836	1836	503	340	0	0	355	608	354	519	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык	Э	114	114	78	36			34	46	34						
ОУД.02	Литература	ДЗ	171	171	119	52			34	52	34	51					
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	171	171					40	50	34	47					
ОУД.04	Математика	Э	228	228					40	74	34	80					
ОУД.05	История	ДЗ	171	171	137	34			57	114							
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ	171	171					34	54	42	41					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	72	72					34	38							
ОУД.08	Информатика (проф)	Э	144	144	36	108			34	74	36				0	0	
ОУД.09	Физика	ДЗ	108	108							32	76					
ОУД.10	Химия (проф)	Э	171	171	94	77			48	34	34	55					

ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	171	171							74	97				
ОУД.12	Биология (проф)	Э	72	72					72							
ОУД.13	География	ДЗ	72	72	39	33						72				
	Дополнительные учебные дисциплины/по выбору		216	216	50	94	0	0	8	44	10	154	0	0	0	0
ОУД.14	Родной язык	ДЗ	36	36	10	26						36				
ОУД.15	Экология	ДЗ	72	72								72				
ОУД.16	Основы индивидуального проектирования	ДЗ	36	36	12	24			8	8	10	10				
ОУД.17	Курс жизнестойкости	ДЗ	36	36	14	22				36						
ОУД.18	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	36	14	22						36				0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	03/7ДЗ/3Э	435	411	270	175	#####	#####	95	64		36	58		20	160
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
П.00	Профессиональный цикл	/14ДЗ/5Э	3129	3107	2773	334	2148	22	118	112	212	120	518	829	556	642	
ПМ.00	Профессиональные модули	/14ДЗ5Э	3129	3107	2773	334	2148	22	118	112	212	120	518	829	556	642	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЭК	378	374	76	46	240	4	118	112	144	0	0	0	0	0	
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 разнообразного ассортимента	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 разнообразного ассортимента	ЭК	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	ЭК	496		92	40	360	4	0	0	0	0	108	102	282	0

	разнообразного ассортимента																
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ		36	28	8							36				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	100	96	64	32		4					36	30	30		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	180	180			180						36	72	72		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	180	180			180								180		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЭК	994	986	206	96	684	8	0	0	0	0	132	118	94	642	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	36	34	24	10		2					34				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	274	268	182	86		6					62	46	58	102	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	252	252			252						36	72	36	108	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	432	432			432									432	
Всего		2з/32ДЗ/12Э	5616	5592	2144	1300	2148	24	576	828	576	829	576	829	576	802	

