



Наседкин
Николай
Николаевич
2021.05.19
21:32:
55*03'00"

Приложение 1

к ОПОП СПО (ППКРС) по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«САКСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
(программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

повар,

кондитер

Форма обучения – очная

Срок получения образования
по образовательной программе
– 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого
профессионального образования
- естественнонаучный

Начало подготовки – 2021г.

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы в академических часах													Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачеты	экзамены	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа обучающихся	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем										I курс		II курс		III курс		IV курс	
							ВСЕГО во взаимодействии с преподавателем	по учебным предметам, дисциплинам, МДК				практики	промежуточная аттестация	В Т. Ч.			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
								урок, лекция, семинар	лабораторные и практические занятия	консультации	индивидуальный проект			экзамен	консультации перед экзаменом (групповые)	подготовка								
УП.00	Общеобразовательный цикл			2122	24	16	2052	1536	500	12	4	0	54	15	12	27	339	335	343	377	154	280	202	92
	Общие учебные предметы																							
УП.01	Русский язык		4	162	6		144	103	37	4			18	5	4	9	36	36	36	54				
УП.02	Литература	6		152	0		152	127	25								17	17	36	37	22	23		
УП.03	Иностранный язык	6		180	3		180	146	34								63	36	36	45	0			
УП.04	Математика		7	306	3		288	202	82	4			18	5	4	9	36	51	45	36	22	60	56	
УП.05	История	7		180	0		180	143	37										37	35	34	40	34	
УП.06	Физическая культура	6		180	0		180	10	170								34	36	34	27	16	33		
УП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72	1		72	62	10								34	38						
УП.08	Астрономия	6		36	0		36	31	5												12	24		

	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей																							
УП.09	Информатика	4		210	5		210	166	44							51	53	51	55					
УП.10	Химия		4	292	5		274	257	13	4			18	5	4	9	68	68	68	88				
УП.11	Родная литература	8		208	0	16	192	161	27		4										48	52	64	44
	Дополнительные учебные предметы																							
УП.12*	География/Экология	8		144	1		144	128	16													48	48	48
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			463	63	68	395	295	100	0	0	0	0	0	0	0	135	113	0	0	43	36	102	34
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		42	6	6	36	30	6							18	24							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		40	6	4	36	30	6							16	24							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		42	13	6	36	23	13							16	26							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8		44	6	8	36	30	6														34	10
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2		36	6	4	32	26	6							17	19							
ОП.06	Охрана труда	1		44	6	8	36	30	6							44	0							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		44	10	8	36	26	10														34	10
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		79	10	8	71	61	10												43	36		
ОП.09	Физическая культура	8		48	0	8	40	9	31														34	14
ОП.10	Основы финансовой грамотности/ Коммуникативный практикум*	2		44	0	8	36	30	6							24	20							

П.00	Профессиональный цикл			3247	0	249	2920	698	308	0	0	1908	104	54	44	0	138	416	269	487	415	548	308	666
ПМ.00	Профессиональные модули			3247		249	2920	698	308	0	0	1908	104	54	44	0	138	416	269	487	415	548	308	666
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			554	402	34	502	100	42	0	0	360	18	12	6	0	138	416	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		38	6	6	32	26	6				0				22	16						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	150	36	28	110	74	36				12	6	6		62	88						
УП.01	Учебная практика	2		144	144	0	144					144	0				54	90						
ПП.01	Производственная практика	2		216	216	0	216					216	0					216						
	Экзамен по модулю		2	6									6	6				6						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			888		78	786	216	102	0	0	468	24	12	12	0	0	0	269	487	132	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		82	6	16	66	60	6				0						34	48				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	332	96	62	252	156	96				18	6	12				139	193				
УП.02	Учебная практика	4		180	180		180					180							96	84				
ПП.02	Производственная практика	5		288	288		288					288								162	126			
	Экзамен по модулю		5	6									6	6							6			

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			974	678	71	903	219	66	0	0	612	26	12	14	0	0	0	0	0	0	0	308	666			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		130	6	26	104	98	6														83	47			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	226	60	45	181	121	60				20	6	14								135	91			
УП.05	Учебная практика	8		144	144		144					144											90	54			
ПП.05	Производственная практика	8		468	468		468					468												468			
	Экзамен по модулю		8	6			6						6	6										6			
	ГИА			72			72																	72			
	ВСЕГО			5904	87	333	5439	2529	908	12	4	1908	158	69	56	27	612	864	612	864	612	864	612	864			
Государственная итоговая аттестация: Защита выпускной квалификационной работы (в виде демонстрационного экзамена) с 17 июня 2025г. по 30 июня 2025г.								всего		дисциплин и МДК							558	540	516	558	366	480	504	244			
										учебная практика							54	90	96	84	108	108	90	54			
										производственная практика							0	216	0	162	126	252	0	468			
										промежуточная аттестация							0	18	0	60	12	24	18	26			
										ГИА							0	0	0	0	0	0	0	72			
										в т.ч. экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))							0	2	0	4	1	3	1	2			
										Дифференцированных зачетов*							1	8	0	4	3	7	1	7			
										Зачетов*							0	1	0	0	0	0	0	0			
										*В указанное количество не входят зачеты по физической культуре (п.32 приказа от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»), а также по индивидуальному проекту																	