

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 – 2022г.

## 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	<b>Общеобразовательный цикл</b>			<b>2122</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>2052</b>	<b>1536</b>	<b>500</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>27</b>	<b>339</b>	<b>335</b>	<b>343</b>	<b>377</b>	<b>154</b>	<b>280</b>	<b>202</b>	<b>92</b>
	<b>Общие учебные предметы</b>																							
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		

	<b>Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>																								
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	
	<b>Дополнительные учебные предметы</b>																								
УП.12*	География/Экология	8		144	1		144	128	16													48	48	48	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>463</b>	<b>63</b>	<b>68</b>	<b>395</b>	<b>295</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>135</b>	<b>113</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>43</b>	<b>36</b>	<b>102</b>	<b>34</b>	
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		<b>288</b>					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		
	<b>ГИА</b>			72			72																	72		
	<b>ВСЕГО</b>			<b>5904</b>	<b>87</b>	<b>333</b>	<b>5439</b>	<b>2529</b>	<b>908</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>1908</b>	<b>158</b>	<b>69</b>	<b>56</b>	<b>27</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>		
Государственная итоговая аттестация: Защита выпускной квалификационной работы (в виде демонстрационного экзамена) с 17 июня 2026г. по 30 июня 2026г.								<b>всего</b>		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																