

Приложение 1

к ОП СПО - ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
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

Начало подготовки – 2023г.

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			2170	0	32	2138	0	0	0	0	0	40	26		0	323	467	309	373	209	316	152	21
	Обязательные общеобразовательные дисциплины:							0																
ОД.1	Русский язык		4	154			154						6	4	2		34	56	34	30				
ОД.2	Литература	4		144			144										34	49	28	33				
ОД.3	История		6	208			208						6	4	2		34	38	34	38	34	30		
ОД.4	Обществознание	4		144			144										34	38	34	38				
ОД.5	География	7		108			108														34	38	36	
ОД.6	Иностранный язык		4	180			180						6	4	2		51	36	36	57				
ОД.7	Математика		7	340			340						6	4	2		34	68	34	34	34	68	68	
ОД.8	Информатика	6		180			180												41	67	36	36		
ОД.9	физическая культура	4		144			144										34	38	34	38				
ОД.10	ОБЖ	4		68			68										34	34						
ОД.11	Физика	8		144			144														37	38	48	21

ОД.12	Химия		6	180			180					8	5	3				34	38	34	74				
ОД.13	Биология	2		144			144					8	5	3		34	110								
	Индивидуальный проект	6		32		32	0														32				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			444	118	60	384	284	100	0	0	0	0	0	0	0	0	137	67	0	0	24	36	146	34
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		42	16	6	36	30	6									18	24						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		40	27	4	36	30	6									16	24						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		42	22	6	36	23	13									42							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8		44	4	8	36	30	6														34	10	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2		36	14	4	32	26	6									17	19						
ОП.06	Охрана труда	1		44	13	8	36	30	6									44	0						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		44	21	8	36	26	10														34	10	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		60	1	0	60	50	10													24	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														44		
П.00	Профессиональный цикл			3218	0	226	2994	744	236	0	0	190	8	104	54	44	0	152	330	303	491	379	512	314	737
ПМ.00	Профессиональные модули			3218		226	2994	744	236	0	0	190	8	104	54	44	0	152	330	303	491	379	512	314	737

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			482	402	34	448	136	42	0	0	252	18	12	6	0	152	330	0	0	0	0	0	0
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		48	6	6	42	36	6				0				25	23						
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	176	36	28	148	100	36				12	6	6		73	103						
УП.01	Учебная практика	2		144	144	0	144					144	0				54	90						
ПП.01	Производственная практика	2		108	216	0	108					108	0					108						
	Экзамен по модулю		2	6			6						6	6				6						
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента			926	576	66	860	224	72	0	0	540	24	12	12	0	0	0	303	491	132	0	0	0
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок	4		82	12	16	66	54	12				0					34	48					
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок		4	298	60	50	248	170	60				18	6	12			143	155					
УП.02	Учебная практика	4		216	216		216					216						126	90					
ПП.02	Производственная практика	5		324	288		324					324							198	126				

МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	108	24	19	89	53	24				12	6	6							108			
УП.04	Учебная практика	6		108	108		108					108										108			
ПП.04	Производственная практика	6		72	72		72					72										72			
	Экзамен по модулю		6	6			6						6									6			
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			1051	720	60	993	209	36	0	0	720	26	12	14	0	0	0	0	0	0	0	314	737	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		130	12	26	104	92	12													86	44		
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	195	24	34	163	117	24				20	6	14								120	75	
УП.05	Учебная практика	8		216	216		216					216											108	108	
ПП.05	Производственная практика	8		504	468		504					504												504	
	Экзамен по модулю		8	6			6						6	6										6	
	ГИА			72			72																	72	
	ВСЕГО			5904	118	318	5588	1028	336	0	0	1908	144	80	44	0	612	864	612	864	612	864	612	864	
				0													0	0	0	0	0	0	0	0	
				5904													612	864	612	864	612	864	612	864	
Государственная итоговая аттестация: Защита выпускной квалификационной работы (в виде демонстрационного									всего		дисциплин и МДК							558	648	486	516	402	516	486	154
											учебная практика							54	90	126	90	72	144	108	108

экзамена) с 16 июня 2026г. по 30 июня 2026г.			производственная практика	0	108	0	198	126	180	0	504
			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							

