



28.08.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Керченский технологический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
повар
кондитер

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май				Июнь				Июль	Август																		
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31					
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*							
I																		К	К																																						
II												У																																													
III																																																									
IV																																																									

- Обозначения:**
- Обучение по циклам
 - У Учебная практика
 - Промежуточная аттестация
 - П Производственная практика
 - К Каникулы
 - Г Государственная итоговая аттестация
 - * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА Проведение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп			
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика										
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						нед.	нед.	
I	40	17	23				1		1								11	52		
II	29 5/6	15 5/6	14	3 1/6	1/6	3	3	1	2	5		5					11	52		
III	13 1/2	4 1/3	9 1/6	1 1/2	2/3	5/6	7	3	4	19	9	10					11	52		
IV	15 2/3	7 2/3	8	1 1/3	1/3	1	4		4	18	9	9		2	2		2	43		
Всего	99	44 5/6	54 1/6	6	1 1/6	4 5/6	15	4	11	42	18	24	2	35	199					

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации										Учебная нагрузка обучающихся, ч.														Распределение по курсам и семестрам															
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.-и.л.)	Консультации	Промежуг. аттестация	Обязательная в том числе			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4																	
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8				
		17 нед	23 (1) нед		15 5/6 (1) нед			14 (7) нед			4 1/3 (12) нед					9 1/6 (14) нед			7 2/3 (9) нед			8 (13) нед																			
		Объём ОП	Консулт.	Обязательная	Объём ОП	Консулт.	Обязательная	Объём ОП	Консулт.	Обязательная	Объём ОП	Консулт.	Обязательная	Объём ОП	Консулт.	Обязательная	Объём ОП	Консулт.	Обязательная	Объём ОП	Консулт.	Обязательная	Объём ОП	Консулт.	Обязательная	Объём ОП	Консулт.	Обязательная	Объём ОП	Консулт.	Обязательная										
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)											36	35,41	36	35,5	36	34,34	36	35,52	36	34,41	36	34,45	36	33,24	36	34,09															
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	3	9			2160	84	2052	1682	370		24	512	512	699	2	697	459	6	453	490	76	390																	
ОУП	Общие учебные предметы	3	3	6			1505	64	1423	1120	303		18	373	373	442	2	440	305		305	385	62	305																	
ОУП.01	русский язык	4					252	18	228	216	12		6	48	48	76		76	44		44	84	18	60																	
ОУП.02	литература			4			175	4	171	163	8			37	37	32		32	60		60	46	4	42																	
ОУП.03	иностраннный язык			4			230	2	228	228				68	68	72		72	37		37	53	2	51																	
ОУП.04	История			4			175	4	171	171				50	50	56		56	37		37	32	4	28																	
ОУП.05.01	Математика (профильный)	4					258	18	234	204	30		6	59	59	72		72	54		54	73	18	49																	
ОУП.05.02	Информатика	4					128	14	108	36	72		6	26	24			24	24		24	54	14	34																	
ОУП.06	Астрономия			4			42	2	40	40									20		20	22	2	20																	
ОУП.07	Физическая культура		1-3	4			171		171	10	161			51	51	70		70	29		29	21		21																	
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2			74	2	72	52	20			34	34	40	2	38																							
	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей	1		2			529	18	505	458	47		6	88	88	196		196	140	4	136	105	14	85																	
ОУП.09	Родная литература			3			60	2	58	58					38			38	22		20																				
ОУП.10	Биология			3			173	2	171	155	16			34	34	96		96	43		41																				
ОУП.11	Химия (профильный)	4					296	14	276	245	31		6	54	54	62		62	75		75	105	14	85																	
	Дополнительные учебные предметы			1			126	2	124	104	20			51	51	61		61	14	2	12																				
ОУП.12	Право			3			126	2	124	104	20			51	51	61		61	14	2	12																				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	3	24			3672	216	38	3352	765	519	16	66	100	90	165		155	153	8	125	374		356	612	8	562	864	6	798	612	8	554	792	8	712				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2	3	9			524	46		472	267	205		6	100	90	62		54	32		32	36		36	26		22	78		70	112		100	78		68				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1			40	4		36	24	12		40	36																										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1			40	4		36	20	16		40	36																										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2			82	10		72	54	18		20	18		62		54																						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			7			40	4		36	28	8																		40		36									
ОП.05	Основы калькуляции и учета			6			40	4		36	24	12													14		12		26		24										
ОП.06	Охрана труда	6					40	4		36	26	10																	40		36										
ОП.07	Иностраннный язык в профессиональной деятельности			8			38	2		36	36																			20		18		18		18					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4			68		68	41	27								32		32	36		36																	
ОП.9	Физкультура		5-7	8			46	6		40	40														12		10	12		10	12		10	10		10					
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / основы интеллектуального труда	8					50	4		40	32	8		6																				50		40					
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / адаптивные информационные технологии			7			40	4		36	18	18																		40		36									
ПЦ	Профессиональный цикл	10		15			3148	170	38	2880	498	314	16	60			103		101	121	8	93	338		320	586	8	540	786	6	728	500	8	454	714	8	644				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		3			396	16	8	360	66	42		12			103		101	107	8	79	186		180																
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2			38	2		36	24	12				38		36																							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					100	14	8	72	42	30		6		29		29		71	8	43																			
УП.01.01	Учебная практика			3	РП		72			72			2		час			час	36		час	36		час		час			час			час			час						
ПП.01.01	Производственная практика			4	РП		180			180			5		час			час		час		час		час		180	час		час			час			час						
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4					6						6											6																	
	Всего часов по МДК						138			108																															

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение по курсам и семестрам																										
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.л.)	Консультации	Обязательная				Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4															
											в том числе			Промеж. аттестация	Семестр 1		Семестр 2	Семестр 3		Семестр 4	Семестр 5		Семестр 6	Семестр 7		Семестр 8													
											Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		17 нед	23 (1) нед	15 5/6 (1) нед	14 (7) нед	4 1/3 (12) нед	9 1/6 (14) нед	7 2/3 (9) нед	8 (13) нед																	
Объём ОП	Консульт.	Обязательная	Объём ОП	Консульт.	Обязательная	Объём ОП	Консульт.	Обязательная	Объём ОП	Консульт.	Обязательная	Объём ОП	Консульт.	Обязательная	Объём ОП	Консульт.	Обязательная	Объём ОП	Консульт.	Обязательная																			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3			752	38	8	694	114	76		12			14		14	152		140	586	8	540														
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5			54	8		46	30	16				14		14	40		32																		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5					188	30	8	144	84	60		6					40		36	148	8	108															
УП.02	Учебная практика			5	РП	<input type="checkbox"/>	час	180			180	нед	5	час			час		час		72	час		108	час		час		час		час								
	Производственная практика			5	РП	<input type="checkbox"/>	час	324			324	нед	9	час		час	час		час		час		324	час		час		час		час		час							
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5					6							6								6																	
	Всего часов по МДК						242				190																												
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3			652	34	6	600	102	58	8	12												652	6	600											
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6			84	12		72	50	14	8													84		72											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6					130	22	6	96	52	44		6												130	6	96											
	Учебная практика			6	РП	<input type="checkbox"/>	час	72			72	нед	2	час		час	час		час		час				72	час		72	час		час		час						
	Производственная практика			6	РП	<input type="checkbox"/>	час	360			360	нед	10	час		час	час		час		час				360	час		360	час		час		час						
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6					6							6											6														
	Всего часов по МДК						214				168																												
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2		3			586	34	8	532	70	58	8	12												134		128	446	8	404	6							
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6			40	4		36	20	8	8													40		36											
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7					144	30	8	100	50	50		6												22		20	122	8	80								
УП.04	Учебная практика			7	РП	<input type="checkbox"/>	час	72			72	нед	2	час		час	час		час		час			72	час		72	час		час		час		час					
	Производственная практика			7	РП	<input type="checkbox"/>	час	324			324	нед	9	час		час	час		час		час			324	час		324	час		час		час		час					
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8					6							6											6														
	Всего часов по МДК						184				136																												
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		3			762	48	8	694	146	80		12												54		50	708	8	644								
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7			80	8		72	52	20														54		50	26		22								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8					208	40	8	154	94	60		6															208	8	154								
УП.05	Учебная практика			8	РП	<input type="checkbox"/>	час	144			144	нед	4	час		час	час		час		час			144	час		144	час		час		час		час					144
	Производственная практика			8	РП	<input type="checkbox"/>	час	324			324	нед	9	час		час	час		час		час			324	час		324	час		час		час		час				324	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8					6							6																									
	Всего часов по МДК						288				226																												
	Учебная и производственная практики						час	2052			2052	нед	57	час		час	36	час		36	час		252	час		432	час		504	час		324	час					468	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Объём ОП	Саност.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная				Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4														
											в том числе			Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8										
											Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промежут. аттестация	17 нед	23 (1) нед	15 5/6 (1) нед	14 (7) нед	4 1/3 (12) нед	9 1/6 (14) нед	7 2/3 (9) нед	8 (13) нед															
Объём ОП	Консульт.	Обязательная	Объём ОП	Консульт.	Обязательная	Объём ОП	Консульт.	Обязательная	Объём ОП	Консульт.	Обязательная	Объём ОП	Консульт.	Обязательная	Объём ОП	Консульт.	Обязательная	Объём ОП	Консульт.	Обязательная																		
	Учебная практика					час	540			540	нед	15	час			час		36	час		36	час		72	час		108	час		144	час		час		144			
	Концентрированная					час	540			540	нед	15	час			час		36	час		36	час		72	час		108	час		144	час		час		144			
	Рассредоточенная					час					нед		час			час			час			час			час			час			час		час					
	Производственная практика					час	1512			1512	нед	42	час			час			час		180	час		324	час		360	час		360	час		324	час		324		
	Концентрированная					час	1512			1512	нед	42	час			час			час		180	час		324	час		360	час		360	час		324	час		324		
	Рассредоточенная					час					нед		час			час			час			час			час			час			час		час					
	Государственная итоговая аттестация					час	72			72	нед	2	час			час			час			час			час			час			час		час		72			
	Защита выпускной квалификационной работы					час					нед		час			час			час			час			час			час			час		час		час			
	Проведение государственных экзаменов					час	72			72	нед	2	час			час			час			час			час			час			час		час		72			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О									84						2		6		76																		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП									38							8		8		6		8		8		8		8		8		8		8			
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	16	6	33			5904	216	122	5476	2447	889	16	90	612		602	864	2	852	612	14	578	864	76	746	612	8	562	864	6	798	612	8	554	864	8	784
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	1		5			2		3			1							4			
	Зачеты (без учета физ. культуры)																						1		1			1										
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)														2		3		4		6		3		5			5							4			
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																					
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																					

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023