



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Керченский технологический техникум"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Повар
Кондитер





**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	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Объем ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Обязательная в том числе					Промеж. аттестация	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4											
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Семестр 1 17 нед		Семестр 2 22 нед		Семестр 3 14 1/3 (2) нед		Семестр 4 15 1/3 (8) нед		Семестр 5 9 1/3 (7) нед		Семестр 6 19 (5) нед		Семестр 7 10 1/2 (6) нед		Семестр 8 10 1/2 (7) нед											
																		Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная						
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																									
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	9				1476	48	1404	914	490		24	612	612	864	48	792	36	36	36	36	36	35,63	36	35,14	36	35,02	36	34,58	36	35,27	36	35,23							
СО	Среднее общее образование	4	9				1476	48	1404	914	490		24	612	612	864	48	792																							
ОУП	Общие учебные предметы	2	6				970	36	922	495	427		12	425	425	545	36	497																							
ОУП.01	Русский язык	2					132	18	108	58	50		6	45	45	87	18	63																							
ОУП.02	Литература		2				117		117	56	61			51	51	66		66																							
ОУП.03	Иностранный язык		2				117		117		117			51	51	66		66																							
ОУП.04	История		2				117		117	107	10			51	51	66		66																							
ОУП.05	Математика (профильный)	2					258	18	234	204	30		6	102	102	156	18	132																							
ОУП.06	Астрономия		1				40		40	30	10			40	40																										
ОУП.07	Физическая культура		2				117		117		117			51	51	66		66																							
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности		2				72		72	40	32			34	34	38		38																							
ОУП	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей	2	1				316	12	292	229	63		12	94	94	222	12	198																							
ОУП.09	Информатика (профильный)	2					129	6	117	80	37		6	63	63	66	6	54																							
ОУП.10	Экономика (профильный)	2					129	6	117	97	20		6	31	31	98	6	86																							
ОУП.11	Родная литература		2				58		58	52	6					58		58																							
ОУП	дополнительные учебные предметы		2				190		190	190				93	93	97		97																							
ОУП.12.01	Основы проектной деятельности		2				78		78	78				30	30	48		48																							
ОУП.12.02	Право (обществознание)		2				112		112	112				63	63	49		49																							
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19	6	31		2	4248	160	3998	1706	992	40	90					612	582	864	820	612	572	900	830	612	582	648	612												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		4	5			436	14	422	54	368							50	50	100	98	54	52	96	92	46	44	90	86												
ОГСЭ.01	Основы философии		8				36		36	18	18																	36	36												
ОГСЭ.02	История		4				36		36	18	18									36	36																				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		37	8			164	4	160		160			26	26	34		34	26	26	30	28	20	28	20	20	20	28	26												
ОГСЭ.04	Физическая культура		37	8			164	10	154	2	152			24	24	30		28	28	26	30	28	26	30	28	26	24	26	24												
ОГСЭ.05	Психология общения		6	3			36		36	16	20												36	36																	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			2			180	6	174	134	40							72	70	72	68						36	36													
ЕН.01	Химия			4			144	6	138	102	36							72	70	72	68																				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7			36		36	32	4																36	36													
ОП	Общепрофессиональный цикл	3	7		1		660	30	630	348	262	20						250	238	116	114			110	104	52	52	132	122												
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3					66	2	64	46	18							66	64																						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4			98	6	92	68	24							84	78	14	14																				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3					68	4	64	38	26							68	64																						
ОП.04	Организация обслуживания			4			66	2	64	40	24										66	64																			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7		6	96	4	92	36	36	20												76	72	20	20														
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7			32		32	22	10																32	32													
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / адаптированные информационные технологии			7			96	10	86	14	72																		96	86											
ОП.08	Охрана труда			8			36		36	30	6																														
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4			68		68	32	36							32	32	36	36																				
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности / основы интеллектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности			6			34	2	32	22	10													34	32																
ПЦ	Профессиональный цикл	16	2	17		1	2972	110	2772	1170	322	20	90					240	224	576	540	558	520	694	634	478	450	426	404												



**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	Всего	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						
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. практик.	Промежуг. аттестация	17 нед	22 нед	14 1/3 (2) нед	15 1/3 (8) нед	9 1/3 (7) нед	19 (5) нед	10 1/2 (6) нед	10 1/2 (7) нед												
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2		3			318	16	296	128	24					240	224	78	72																	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3			38		38	30	8					38	38																			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					130	16	114	98	16					130	114																			
УП.01.01	Учебная практика			3	РП	<input type="checkbox"/>	час	72		72	нед	2		час		час		час	72	час			час				час				час					
ПП.01.01	Производственная практика			4	РП	<input type="checkbox"/>	час	72		72	нед	2		час		час		час		72	час			час			час				час					
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4					6																6													
Всего часов по МДК							168		152																											
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2		3			344	8	324	76	32								344	324																
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента			4			48	2	46	40	6								48	46																
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	4					74	6	62	36	26								74	62																
УП.02	учебная практика			4	РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед	1		час		час		час		36	час			час			час				час					
ПП.02	Производственная практика			4	РП	<input type="checkbox"/>	час	180		180	нед	5		час		час		час		180	час			час			час				час					
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4					6												6																	
Всего часов по МДК							122		108																											
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2		2			352	12	328	150	34									352	328															
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента			5			48		48	38	10								48	48																
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	5					154	12	136	112	24								154	136																
УП.03.01	учебная практика			5	РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед	1		час		час		час		36	час			час			час				36	час				
ПП.03.01	Производственная практика				РП	<input type="checkbox"/>	час	108		108	нед	3		час		час		час		108	час			час			час				108	час				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6					6													6																
Всего часов по МДК							202		184																											
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	1	2			322	20	290	152	30									322	290															
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6			72	6	66	56	10									72	66															
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6					136	14	116	96	20								136	116																
УП.04	Учебная практика			6	РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед	1		час		час		час		36	час			час			час			36	час					
ПП.04	Производственная практика			6	РП	<input type="checkbox"/>	час	72		72	нед	2		час		час		час		72	час			час			час			72	час					
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6					6													6																



ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам																										
																Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4														
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Объем ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная				Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8													
											в том числе	17 нед	22 нед	14 1/3 (2) нед	15 1/3 (8) нед	9 1/3 (7) нед	19 (5) нед	10 1/2 (6) нед	10 1/2 (7) нед																							
Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежуц. аттестация	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная														
Всего часов по МДК								208																																		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2				3							486	22	452	240	32									12																
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6			РП	<input type="checkbox"/>	час	72									48	36	12																						
МДК.05.02	процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6							250	20	224	204	20									6																				
УП.05	Учебная практика		6			РП	<input type="checkbox"/>	час	72									72	нед		2																					
ПП.05.01	Производственная практика		7			РП	<input type="checkbox"/>	час	108									108	нед		3																					
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	7							6																	6																
Всего часов по МДК								300									272																									
МДК.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	1					282	10	260	108	44									12																					
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	8							168	10	152	108	44									6																				
ПП.06	Производственная практика.		8			РП	<input type="checkbox"/>	час	108									108	нед		3																					
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8							6																	6																
Всего часов по МДК								168									152																									
МДК.07	Освоение рабочей профессии 16675 повар	2	2		1			360	12	336	160	48									20	12																				
МДК.07.01	Технология приготовления блюд для кулинарного производства	5							246	12	228	160	48									20	6																			
УП.07	Учебная практика		5			РП	<input type="checkbox"/>	час	36									36	нед		1																					
ПП.07	Производственная практика.		5			РП	<input type="checkbox"/>	час	72									72	нед		2																					
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	5							6																	6																
Всего часов по МДК								246									228																									
МДК.08	Освоение рабочей профессии 12901 кондитер	2	2					364	10	342	156	78									12																					
МДК.08.01	Технология приготовления блюд для кондитерского производства	7							250	10	234	156	78									6																				
УП.08	Учебная практика		7			РП	<input type="checkbox"/>	час	36									36	нед		1																					
ПП.08	Производственная практика.		7			РП	<input type="checkbox"/>	час	72									72	нед		2																					
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	7							6																	6																
Всего часов по МДК								250									234																									
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1116									1116	нед		31																					
Учебная практика								час	324									324	нед		9																					
Концентрированная								час	324									324	нед		9																					
Рассредоточенная								час									нед																									
Производственная (по профилю специальности) практика								час	792									792	нед		22																					
Концентрированная								час	792									792	нед		22																					
Рассредоточенная								час									нед																									
ГДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)							РП	<input type="checkbox"/>	час	144									144	нед		4																			
Государственная итоговая аттестация								час	216									216	нед		6																					
Подготовка выпускной квалификационной работы								час	144									144	нед		4																					
Защита выпускной квалификационной работы								час	72									72	нед		2																					
Подготовка к государственным экзаменам								час									нед																									
Проведение государственных экзаменов								час									нед																									

**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	Объем ОП	Самост. (с.р.-и.п.)	Консультации	Всего	Обязательная в том числе				Курс 1		Курс 2			Курс 3			Курс 4														
												Промежуг. аттестация	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8							
																	17 нед		22 нед		14 1/3 (2) нед		15 1/3 (8) нед		9 1/3 (7) нед		19 (5) нед		10 1/2 (6) нед		10 1/2 (7) нед							
																	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	Объем ОП	Консульт.	Обязательная	
КОНСУЛЬТАЦИИ по О								48				48																										
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																						
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ		23	6	40		2	5940	160	48	5618	2620	1482	40	114	612		612	864	48	792	612		582	864		820	612		572	900		830	612		582	864		828
Экзамены (без учета физ. культуры)												3		3			3			4		3		3														
Зачеты (без учета физ. культуры)														1						1		1		1														
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												1		7			2			9			2		6		2											
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																						
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				1			1															

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023