

Министерство образования и науки Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сосногорский технологический техникум»



Утверждаю

Директор

И.В. Ушакова

И.В. Ушакова

« 17 »

2024 г.

М.п.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
среднего профессионального образования
по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации:

16675 Повар

12901 Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Год начала подготовки по УП - 2024

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии				
1	2	3	4	5	6	7	8
I	38,5	2	-	0,5	-	11	52
II	33	4	2	2	-	11	52
III	24	8	8	1	-	11	52
IV	11,5	10	17	0,5	2	2	43
Всего	107	24	27	4	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/ триместрам (час. в семестр/триместр)																
			Общий объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа, в том числе работа над индивидуальным проектом	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс												
					всего занятий	в том числе:			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.											
						лекции, уроки	лаб. и практ. занятий	консультации									промежуточная аттестация										
1	2	3								4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
		1	2	3	4	5	6	7	8																		
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	0з/15дз/3э								2072	0	2072	850	1130	46	46	532	694	242	316	72	180	0	0	0	0	
	Обязательная часть	0з/7дз/2э								1176	0	1176	424	704	24	24	273	393	242	232	0	0	0	0	0	0	
ОУД.01.	Русский язык			э						132	0	132	34	80	12	6	28	28	28	30	0	0	0	0	0	0	
ОУД.02.	Литература			дз						171	0	171	85	84	0	2	58	90	23	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.03.	Иностранный язык			дз						171	0	171	85	84	0	2	34	51	34	52	0	0	0	0	0	0	
ОУД.04./у.	Математика			э						252	0	252	74	160	12	6	51	60	50	73	0	0	0	0	0	0	
ОУД.05.	История			дз						171	0	171	85	84	0	2	34	44	58	35	0	0	0	0	0	0	
ОУД.06.	Физическая культура		дз		дз					171	0	171	3	166	0	2	34	46	49	42	0	0	0	0	0	0	
ОУД.07.	Основы безопасности и защиты Родины		дз							72	0	72	36	34	0	2	34	38	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.08.	Астрономия		дз							36	0	36	22	12	0	2	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	
	По выбору из обязательных предметных областей	0з/2дз/1э								317	0	317	168	132	7	10	143	174	0	0	0	0	0	0	0		
ОУД.09./у.	Химия		э							171	0	171	100	60	5	6	75	96	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.10./у.	Биология		дз							110	0	110	50	56	2	2	68	42	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.11.	Родной язык/Родная литература		дз							36	0	36	18	16	0	2	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	
ДУД.00.	Дополнительные учебные дисциплины из предметных областей	0з/6дз/0э								579	0	579	258	294	15	12	116	127	0	84	72	180	0	0	0	0	
ДУД.01.	Основы обществознания/правоведение		дз							135	0	135	64	66	3	2	56	79	0	0	0	0	0	0	0	0	
ДУД.02.	Основы проектно-исследовательской деятельности									20	0	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	

ДУД.03.	Основы финансовой грамотности							дз			108	0	108	52	52	2	2	0	0	0	0	36	72	0	0
ДУД.04.	Основы предпринимательской деятельности							дз			52	0	52	24	24	2	2	0	0	0	0	0	52	0	0
ДУД.05.	Основы экологии										36	0	36	16	18	2	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ДУД.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптационные информационные технологии							дз			108	0	108	26	78	2	2	60	48	0	0	0	0	0	0
ДУД.07.	Этика и психология в профессиональной деятельности							дз			60	0	60	28	28	2	2	0	0	0	60	0	0	0	0
ДУД.08.	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции							дз			60	0	60	28	28	2	2	0	0	0	24	36	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	0з/20дз/5э/5Кэ									1906	0	1906	918	880	62	46	80	80	280	350	378	234	252	162
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0з/9дз/0э									572	0	572	264	290	2	16	80	0	46	200	52	88	60	46
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве							дз			80	0	80	40	38	0	2	80	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров							дз			68	0	68	34	32	0	2	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места							дз			116	0	116	68	46	0	2	0	0	46	70	0	0	0	0
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности							дз			32	0	32	16	14	0	2	0	0	0	0	32	0	0	0
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности							дз			68	0	68	34	32	0	2	0	0	0	0	0	68	0	0
ОП.06.	Основы калькуляции и учета							дз			62	0	62	32	28	0	2	0	0	0	62	0	0	0	0
ОП.07.	Охрана труда										66	0	66	32	30	2	2	0	0	0	0	0	0	40	26
ОП.08.	Физическая культура							дз			80	0	80	8	70	0	2	0	0	0	0	20	20	20	20
ПМ.00	Профессиональный цикл	0з/11дз/5э/5Кэ									1334	0	1334	654	590	60	30	0	80	234	150	326	146	192	116
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0з/2дз/1э/1Кэ									218	0	218	100	100	12	6	0	80	120	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							э			218	0	218	100	100	12	6	0	80	120	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика							дз			162	0	162	0	0	0	0	0	90	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика										36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0з/2дз/1э/1Кэ						282	0	282	164	100	12	6	0	0	114	150	0	0	0	0
МДК.02.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	э						282	0	282	164	100	12	6	0	0	114	150	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	дз						72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	
ПП.02	Производственная практика	дз						36	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0з/2дз/1э/1Кэ						218	0	218	100	100	12	6	0	0	0	0	200	0	0	0
МДК.03.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	э						218	0	218	100	100	12	6	0	0	0	0	200	0	0	0
УП.03	Учебная практика	дз						72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	
ПП.03	Производственная практика	дз						72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0з/1дз/1э/1Кэ						178	0	178	80	80	12	6	0	0	0	0	72	88	0	0
МДК.04.01.	Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	э						178	0	178	80	80	12	6	0	0	0	0	72	88	0	0
УП.04	Учебная практика	дз						144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	72	72	0	0	
ПП.04	Производственная практика	дз						144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0з/4дз/1кз/1Кэ						438	0	438	210	210	12	6	0	0	0	0	54	58	192	116
МДК.05.01.	Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента	дз э						209	0	209	100	100	6	3	0	0	0	0	54	58	88	0

МДК.05.02.	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента									229	0	229	110	110	6	3	0	0	0	0	0	0	104	116
УП.05	Учебная практика						дз			432		432	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	360	0
ПП.05	Производственная практика						дз		дз	684		684	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	612
Всего		0з/35дз/8э/5Кэ								5904	0	5904	1768	2010	108	92	612	864	594	810	594	846	612	774
ГИА	Государственная итоговая аттестация											72												72
	Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.									Всего:	дисциплин и МДК	3852					612	774	522	666	450	414	252	162
											учебной практики	882					0	90	72	72	144	144	360	0
											производств. практики	972					0	0	0	72	0	288	0	612
											экзаменов	8					0	1	1	3	1	1	0	1
											дифф. зачетов	35					1	8	1	10	3	8	1	3
											зачетов	0					0	0	0	0	0	0	0	0