

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «СЕМИКАРАКОРСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГЫПОУ РО «САТТ»)

ОДОБРЕНО

Педагогическим советом

Протокол № 10

«24» июня 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГЫПОУ РО «САТТ»

«26» июня 2025г. Шаповалова Т.А.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих среднего профессионального образования

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Год начала обучения: 2025

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Образовательный стандарт: приказ Министерства науки и высшего образования от 9 декабря 2016г. N 1569 в ред. Приказов Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747, от 03.07.2024 N 464

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Профиль получаемого образования: социально-экономический

Г. Семикаракорск
2025 г.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам / учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	41 (17+24)			11	52
2	35 (15+20)	6		11	52
3	24 (14+10)	16	1	2	43
Всего	100, в том числе 504 часа УП=14 нед	22	1	24	147

Учебный план

Индекс	Перечень циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах							Последовательность и распределение обязательной нагрузки по курсам и					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				В т.ч.			1 курс					
			Всего занятый	В т.ч. лекц	В т.ч. лаб и практ. занятий	В т.ч. консульт. тации	В т.ч. ПА	самост. работа		1	2	3	4	5	6
										семестр 17 нед.	семестр 24 нед.	семестр 15 нед.	семестр 20 нед.	семестр 14 нед.	семестр 10 нед.
ОУП	Общеобразовательный учебный цикл	9Д3/4Э	1476	1027	401	18	30	0	0	612	864	0	0	0	0
ОУП.00	Обязательные учебные предметы	9Д3/4Э	1476	739	665	32	40	0	0	612	864	0	0		
ОУП.01	Русский язык*	Э	72	52	12	4	4	0	0	30	42				
ОУП.02	Литература	ДЗ	108	64	40	2	2	0	0	25	83				
ОУП.03	Математика*	Э	232	124	100	4	4	0	0	94	138				
ОУП.04	Иностранный язык	ДЗ	144	0	140	2	2	0	0	93	51				
ОУП.05	Информатика*	Э	144	92	48	2	2	0	0	56	88				
ОУП.06	Физика	ДЗ	108	68	36	2	2	0	0	44	64				
ОУП.07	Химия*	Э	144	54	82	4	4	0	0	48	96				
ОУП.08	Биология	ДЗ	72	54	14	2	2	0	0	36	36				
ОУП.09	История	ДЗ (компл.)	136	102	30	2	2	0	0	36	100				
ОУП.10	Обществознание	ДЗ	72	60	8	2	2	0	0	36	36				
ОУП.11	География	ДЗ	72	35	33	2	2	0	0	36	36				
ОУП.12	Физическая культура	ДЗ	72		68	2	2	0	0	32	40				
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	34	30	2	2	0	0	32	36				
	Индивидуальный проект	защита проекта	32		24		8	0	0	14	18				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6Д3/0Э	428	200	211	0	15	2	0	0	0	312	116	0	0
ОПД. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ (компл.1)	40	26	12	0	2	0	0			40			
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров		40	22	16	0	2	0	0			40			
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ (компл.2)	40	27	12	0	1	0	0			40			
ОПД. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ (компл.4)	36	27	8	0	1	0	0				36		
ОПД. 05	Основы калькуляции и учета	ДЗ (компл.3)	36	16	18	0	2	0	0			36			

ОПД. 06	Охрана труда	ДЗ (компл.2)	40	29	10	0	1	0			40			
ОПД. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ (компл.4)	44	0	41	0	1	2				44		
ОПД. 08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	17	18	0	1	0			36			
ОПД. 09	Физическая культура	ДЗ	44	2	40	0	2	0			44			
ОПД. 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ (компл.4)	36	17	18	0	1	0				36		
ОПД. 11	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	ДЗ (компл.3)	36	17	18	0	1	0			36			
П.00	Профессиональный цикл	11/Дз/12э	2488	679	409	0	76	28	0	0	300	748	612	828
ПМ. 00	Профессиональные модули	11/Дз/12э	2488	679	409	0	76	28	0	0	156	388	396	252
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	квэ	300	68	68	0	16	4	0	0	156	0	0	0
МДК. 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	э	58	26	26	0	4	2			58			
МДК. 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э	92	42	42	0	6	2			92			
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	72		66		6				72			
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ	72		66		6				72			
Эм 01	Экзамен по модулю	Эм	6				6				6			
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	квэ	570	130	130	0	18	4	0	0	0	282	0	0
МДК. 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	э	80	35	37	0	6	2				80		
МДК. 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	э	196	95	93	0	6	2				196		
УП. 02	Учебная практика	ДЗ (компл.)	144		141		3					144		

ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	144		138		6					144		
Эм 02	Экзамен по модулю	Эм	6				6					6		
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	квЭ	358	106	54	0	14	4	0	0	0	106	72	0
МДК. 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	44	30	10	0	2	2				24	20	
МДК. 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	128	76	44	0	6	2				82	46	
УП. 03	Учебная практика	ДЗ (компл)	72		69		3					72		
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	108		102		6						108	
Эм 03	Экзамен по модулю	Эм	6				6						6	
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	квЭ	482	134	42	0	14	4	0	0	0	0	188	6
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	64	50	10	0	2	2					64	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	124	84	32	0	6	2					124	
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	108		102		6							
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ	180		174		6						108	
Эм 04	Экзамен по модулю	Эм	6				6							180
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	квЭ	778	241	115	0	14	12	0	0	0	0	136	246
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	92	65	23	0	2	2					92	

МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	284	176	92	0	6	10					44	240
УП. 05	Учебная практика	ДЗ	108		108		6							108
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ	288		210		6							288
Эм 05	Экзамен по модулю	Эм	6				6							6
УП			504						0	0	72	216	108	108
ПП			792						0	0	72	144	108	468
Всего предметов, дисциплин и МДК		27/Дз/15Э	3096	1906	1021	18	121	30	612	864	468	504	396	252
Итого			4392						612	864	612	864	612	828
Государственная итоговая аттестация			36											36
Общий объём образовательной программы			4428						612	864	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена		дисциплин и МДК							612	864	468	504	396	252
		учебной практики							0	0	72	216	108	108
		производственной практики							0	0	72	144	108	468
		экзаменов							0	4	3	3	3	3
		диффачетов							0	9	7	3	5	3