



Утверждаю

Директор ГБПОУ РО "САТТ"

Шаповалова Т.А.
30 августа 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

образовательное учреждение Ростовской области "Семикаракорский агротехнологический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

государственное бюджетное профессиональное образование по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
код наименование профессии

по программе базовой подготовки
уровень образования основное общее образование

повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд

Очная форма обучения Срок получения СПО по ППКРС: 3г 10м год начала подготовки по УП 2020

социально-экономический
профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования

от 09.12.2016г. № 1569

Приказ об утверждении ФГОС

ОУД.12	География	38	4	51	79	50	38	36
	Дополнительные дисциплины	216	160	51	79	50		
УД.01	Экология	50	36			50		
УД.02	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	58	48	15	43			
УД.03	Астрономия	36	24	36				
УД.04	Эффективное поведение на рынке труда (индивидуальный проект)	36	24		36			36
УД.05	Деловое общение	36	28					36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	498	404	20	160	62	36	60
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	60	48	20	40			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	60	48		60			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	60	48		60			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	62	52			62		60
ОП.05	Основы калкуляции и учета	60	48					
ОП.06	Охрана труда	60	56				60	
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	16				36	
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	40	40				18	22
ОП.09.	Физическая культура	3066	1096	32	110	144	284	806
ПМ.00	Профессиональный цикл	430	142	32	110	144	144	516
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	108	86	32	76	36		660
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	70	56		34	36		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							

Код	Наименование	Семестр	Среднее значение	Среднее значение	Среднее значение	Среднее значение	Среднее значение	Среднее значение	Среднее значение	Среднее значение
	Кулинарных изделий, закусок									
УП.03	Учебная практика	1-й, 2-й, 3-й, ДЗ	144							144
ПП.03	Производственная практика		180							180
ЭД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12							12
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1-й, 2-й, 3-й, ДЭ	430	142						110 320
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1-й, 2-й, 3-й, Э	132	106						74 58
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		46	36						46
УП.04	Учебная практика	1-й, 2-й, 3-й, ДЗ	108							36 72
ПП.04	Производственная практика		144							144
ЭД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		12							12
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1-й, 2-й, 3-й, ДЭ	856	338						196 660
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1-й, 2-й, 3-й, Э	298	238						166 132

