

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ РО «ТМПТ»

А.А. Хлыпало А.А. Хлыпало

«29» августа 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области
«Тарасовский многопрофильный техникум»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер.

форма обучения – очная

срок получения образования 3 г. 10 мес.

год обучения 2024-2028 уч. г.

профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 группа № 17

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	1	-	1	-	11	52
II курс	35	4	-	2	-	11	52
III курс	21	9	9	2	-	11	52
IV курс	7	9	22	1	2	2	43
Всего	102	23	31	6	2	35	199

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)								
				Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
		Всего занятий	В т. ч.			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр				
			Лекций, уроков, семинаров			Лаб. и практик	сем. нед	сем. нед	сем. нед	сем. нед	сем. нед	сем. нед	сем. нед	сем. нед	сем. нед		
ДЗ	Э																
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	12	5	2052	0	2052	1541	511	476	537	370	669	0	0	0	0	
	Общие дисциплины	5	2														
<i>Базовые</i>				1098	0	1098	780	318	321	272	235	270					
ОУД.01	Русский язык		Э4	114	0	114	81	33	28	28	30	28					
ОУД.02	Литература	ДЗ4		171	0	171	171		40	16	57	58					
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ4		171	0	171	153	18	51	40	24	56					
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		Э4	228	0	228	178	50	64	48	58	58					
ОУД.05	История	ДЗ4		171	0	171	129	42	51	38	24	58					
ОУД.06	Физическая культура	З ^{1,2,3} ДЗ4		171	0	171	9	162	51	66	42	12					
ОУД.07	ОБЗР	ДЗ2		72	0	72	59	13	36	36							
<i>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</i>				5	3	809	0	809	644	165	155	265	135	254			
ОУД.08	Информатика	ДЗ2		108	0	108	48	60	34	74							
ОУД.09	Физика	ДЗ2		108	0	108	97	11	70	38							
ОУД.10	Химия		Э4	171	0	171	142	29	20	10	53	88					
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ4		171	0	171	136	35	31	36	46	58					
ОУД.12	Биология		Э2	72	0	72	58	14		72							
ОУД.13	География		Э4	72	0	72	60	12			36	36					
ОУД.14	Экология	ДЗ4		72	0	72	68	4				72					
ОУД.15	Астрономия	ДЗ2		35	0	35	35			35							
<i>Дополнительные дисциплины</i>				2	-	145	0	145	117	28	0	0	0	145	0	0	0
ОУД.16	Технология	ДЗ4		88	0	88	75	13				88					

ОПД.15	Кондитерские изделия пониженной калорийности	Д38		56	6	50	30	20							26	24
П.00	Профессиональный цикл	П+ ІК	3	2668	54	2614	339	331	0	32	86	51	111	222	48	120
ПМ.00	Профессиональные модули	10+ ІК	3	2628	54	2574	337	293	0	32	86	21	103	220	48	120
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)		272	10	262	46	36	0	32	86	0	0	0	0	0
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Д33 (ком плек сны й)		36	4	32	16	16		16	16					
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			56	6	50	30	20		16	34					
УП.01	Учебная практика	Д33		108		108				36	72					
ПП.01	Производственная практика			72		72							72			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (кв)		604	12	592	86	74	0	0	0	57	103	0	0	0
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Д35		36	4	32	16	16				16	16			
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э5	136	8	128	70	58				41	87			
УП.02	Учебная практика	Д35		180		180						72	108			

ПП.04	Производственная практика			360		360									360	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)		828	12	816	90	78	0	0	0	0	0	0	48	120
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Д38		52	4	48	30	18							24	24
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э8	128	8	120	60	60							24	96
УП.05	Учебная практика	Д38		324		324									36	288
ПП.05	Производственная практика			324		324										324
ФК.00	Физическая культура	З ^{4,5} Д36		40		40	2	38				30	8	2		
	Основы безопасности жизнедеятельности (сборы)															
Всего				5841	225	5616										
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.														
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена						ВСЕГО	3672	Дисциплины и МДК	612	792	504	756	144	612	108	144
							828	УП	0	36	72	72	108	216	36	288
							1116	ПП	0	0	0	0	324	0	468	324
							12	экзаменов	0	2	1	4	1	3	0	1
							35	дифф. зачетов	0	8	4 (2+1К+УП)	8 (7+ФК)	2 (1+УП)	9 (6+2УП+ФК)	1	3 (2+УП)
							5	зачетов	1	1	1	1	1	0	0	0
								ДФК								