

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ РО «ТМПТ»

А.А. Хлыпало

«30» августа 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Тарасовский многопрофильный техникум»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

уровень образования: основное общее

квалификация: повар, кондитер.

форма обучения – очная срок получения СПО по ППКРС 3 г. 10 мес. год обучения 2023-2027 уч. г.

профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 группа № 11

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	
ДЗ	Э																
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	12	5	2052	0	2052	1541	511	476	537	370	669	144	612	108	144	
	Общие дисциплины	5	2										0	0	0	0	
	<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	ОБЖ	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 и ИКТ	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									
ОУД.14	Экология	ДЗ4		72	0	72	68	4			36	36					
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	0	
ОУД.16	Технология	ДЗ4		88	0	88	75	13				88					
ОУД.17	Основы предпринимательства	ДЗ4		57	0	57	42	15				57					

Профессиональная подготовка		22+ 1К	7	3789	225	3564	894	689	136	255	89	87	144	612	108	144
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11	4	1120	171	950	876	374	136	223	84	0	33	390	60	24
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Д32		82	14	68	50	18	48	20						
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Д32		82	14	68	36	32	53	15						
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э2	115	20	95	51	44	35	60						
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Д36		96	16	80	60	20						80		
ОПД.05	Основы калькуляции и учета		Э6	67	11	56	30	26					33	23		
ОПД.06	Охрана труда	Д32		44	8	36	24	12		36						
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д37		87	12	75	75							41	34	
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	Д33		40	4	36	18	18			36					
ОПД.09	Организация обслуживания		Э3	76	12	64	28	36		32	32					
ОПД.10	Психология и этика профессиональной деятельности	Д33		44	8	36	26	10		20	16					
ОПД.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции		Э6	119	20	99	45	54						99		
ОПД.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Д36		57	10	47	21	26						47		
ОПД.13	Основы финансовой грамотности	Д32		50	10	40	30	10		40						
ОПД.14	Основы детского и диетического питания	Д36		106	6	100	52	48						100		
ОПД.15	Кондитерские изделия пониженной калорийности	Д38		56	6	50	30	20							26	24
П.00	Профессиональный цикл	11+ 1К	3	2668	54	2614	339	331	0	32	50	87	111	222	48	120
ПМ.00	Профессиональные модули	10+ 1К	3	2628	54	2574	337	293	0	32	50	57	103	220	48	120
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации	Э (кв)		272	10	262	46	36	0	32	50	0	0	0	0	0

	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗЗ (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	ДЗЗ		108		108					36	72					
ПП.01	Производственная практика			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	ДЗ5		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	103				
УП.02	Учебная практика	ДЗ5		180		180											
ПП.02	Производственная практика			252		252						72	108				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЭ		334	10	324	60	48	0	0	0	0	0	108	0	0	
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ6		36	4	32	20	12						32			

МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э6	82	6	76	40	36						76		
<i>УП.03</i>	<i>Учебная практика</i>	Д36		108		108								108		
<i>ПП.03</i>	<i>Производственная практика</i>			108		108										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э (кв)		590	10	580	55	57	0	0	0	0	0	112	108	0
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Д36		36	4	32	20	12						32		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Д36		86	6	80	35	45						80		
<i>УП.04</i>	<i>Учебная практика</i>	Д36		108		108								108		
<i>ПП.04</i>	<i>Производственная практика</i>			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
<i>УП.05</i>	<i>Учебная практика</i>	Д38		324		324										
<i>ПП.05</i>	<i>Производственная практика</i>			324		324									36	288
ФК.00	Физическая культура	3 ^{1,5}		40		40	2	38					30	8	2	

		Д36																							
	Основы безопасности жизнедеятельности (сборы)																								
Всего			5841	225	5616																				
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация		2 нед.																						
Консультации на учебную группу: по 4 часа на одного обучающегося в год Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена						ВСЕГО	3672	Дисциплин 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																	

Согласовано:
 Зам. директора по УПР
 Методист



Ковалёв М.С.



Слепченко Т.А.