

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

«Утверждено»

и. о. директора ГБПОУ РО «ТМПП»

А.А. Манухов

« 31 » 08 2020 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 – 3-5 разряд, кондитер – 3-5 разряд.

Форма обучения – очная срок получения СПО по ППКРС 3 г. 10 мес. Год обучения 2020-2024 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	35	3	2	1	-	11	52
II курс	35	5	-	1	-	11	52
III курс	23	6	10	2	-	11	52
IV курс	9	9	19	2	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	Всего занятый	Обязательная, аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						В т. Ч.	Лекций, уроков, семинаров	Лаб. и практик	1 сем. Нед	2 сем. Нед	3 сем. Нед	4 сем. Нед	5 сем. Нед	6 сем. Нед	7 сем. Нед
ОУД.00	Общесоциально-педагогический цикл		2052	0	2052	1541	511	476	435	434	548	129	30	0	0
	Общие дисциплины														
	<i>Базовые</i>														
ОУД.01	Русский язык		1098	0	1098	780	318	321	242	255	280	0	0	0	0
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	3 из 3 ДЗ4	171	0	171	9	162	51	54	44	22				
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ3	72	0	72	59	13	36	18	18					
	<i>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</i>		809	0	809	644	165	155	193	179	210	72	0	0	0
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	ДЗ4	171	0	171	142	29	20	10	53	88				
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ4	171	0	171	136	35	31	36	54	50				
ОУД.12	Биология	Э4	72	0	72	58	14	36	36						
ОУД.13	География	Э5	72	0	72	60	12			18	18				
ОУД.14	Экология	ДЗ5	72	0	72	68	4			18	18				
ОУД.15	Астрономия	ДЗ2	35	0	35	35			35						
	<i>Дополнительные дисциплины</i>		145	0	145	117	28	0	0	0	58	57	30	0	0
ОУД.16	Технология	ДЗ6	88	0	88	75	13				28	30	30		
ОУД.17	Основы предпринимательства	ДЗ5	57	0	57	42	15				30	27			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Профессиональная подготовка			3789	225	3564	894	689	136	213	88	190	339	330	216	108
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		1120	171	950	576	374	136	131	16	102	231	145	94	95
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ2	82	14	68	50	18	48	20						
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ2	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	ДЗ5	96	16	80	60	20				30	50			
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	Э5	67	11	56	30	26				16	40			
ОПД.06	Охрана труда	ДЗ2	44	8	36	24	12		36						
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ8	87	12	75	75						16	20	20	19
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ4	40	4	36	18	18			16	20				
ОПД.09	Организация обслуживания	ДЗ7	76	12	64	28	36					31	17	16	
ОПД.10	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ6	44	8	36	26	10					20	16		
ОПД.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	Э6	119	20	99	45	54				36	47	16		
ОПД.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ6	57	10	47	21	26					27	20		
ОПД.13	Основы финансовой грамотности	ДЗ8	50	10	40	30	10								40
ОПД.14	Основы детского и диетического питания	ДЗ8	162	12	150	82	68						56	58	36
П.00	Профессиональный цикл		2668	54	2614	339	331	0	82	72	88	108	185	122	13
ПМ.00	Профессиональные модули		2628	54	2574	337	293	0	82	72	88	108	168	112	13
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)	272	10	262	46	36	0	82	0	0	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ2	36	4	32	16	16		32						
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ2	56	6	50	30	20		50						
УП.01	<i>Учебная практика</i>	ДЗ2	108		108				108						
ПП.01	<i>Производственная практика</i>		72		72				72						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э (кв)	604	12	592	86	74	0	0	72	88	0	0	0	0
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ3	36	4	32	16	16			32					
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э4	136	8	128	70	58			40	88				
УП.02	<i>Учебная практика</i>	ДЗ4	180		180					90	90				
ПП.02	<i>Производственная практика</i>		252		252								252		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э (кв)	334	10	324	60	48	0	0	0	0	108	0	0	0
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ5	36	4	32	20	12					32			
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э5	82	6	76	40	36					76			
УП.03	<i>Учебная практика</i>	ДЗ5	108		108							72	36		
ПП.03	<i>Производственная практика</i>		108		108								108		

Консультации на учебную группу: по 4 часа на одного обучающегося в год
 Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена

		ВСЕГО									
3672	Дисп или н и МДК	612	648	522	738	504	324	216	108		
828	УП	-	108	90	90	108	108	144	180		
1116	ПП	-	72	-	-	-	360	252	432		
10	экза мено в	0	1	0	4	3	1	1	0		
32	диф ф. зачет об	0	8	2	7	4	4	3	4		
5	зачет об	1	1	1	0	0	1	1	0		
	ДФК										

Согласовано:
 Зам. директора по УПР
 Методист

Манухов А.А.
 Слепченко Т.А.