

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ РО «ТМПТ»

*А.А. Хлыпало* А.А. Хлыпало

«31» августа 2023 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области

«Тарасовский многопрофильный техникум»

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2021-2025 учебные годы

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** – 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** - социально-экономический

**Приказ об утверждении ФГОС** от 9 декабря 2016 г. № 1565 группа № 315

### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего, (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	4	5	6	7		8	9
I курс	40				1 1/3		10 2/3	52
II курс	36	1	2		2 1/3		10 2/3	52
III курс	24 1/3	7	8		2		10 2/3	52
IV курс	15 2/3	4	9	4	2 1/3	4 2	2	43
<b>Всего</b>	<b>116</b>	<b>12</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>8</b>		<b>34</b>	<b>199</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объём образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего учебных занятий	в т.ч по учебным дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация	1 сем.				2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
						Теоретическое обучение	лаб. И практ. занятия	Курсовых работ проектов													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
ОП	Общеобразовательная подготовка																				
СО	Среднее общее образование																				
БД	Базовые дисциплины																				
ОДБ.01	Русский язык(базовая)	Э <sub>2</sub>	78		78	78				6	6		34	44							
ОДБ.02	Литература (базовая)		118		118	118				6			50	68							
ОДБ.03	Иностранный язык(базовая)	Дз <sub>2</sub>	118		118	68	50			4	2		50	68							
ОДБ.05	История(базовая)	Дз <sub>2</sub>	114		114	114				5	2		50	64							
ОДБ.06	Физическая культура (базовая)	Дз <sub>12</sub>	118		118	12	106				12		40	78							
ОДБ.07	ОБЖ(базовая)	Дз <sub>2</sub>	70		70	46	24			4	2		34	36							
ОДП.08	Информатика (профильная)	Дз <sub>2</sub>	100		100	50	50			4	2		34	66							
ОДБ.09	Физика (базовая)	Дз <sub>2</sub>	98		98	86	12			5	2		40	58							

ОДП.10	Химия (профильная)	Д <sub>32</sub> Э <sub>2</sub>	108		108	88	20			5	2/2 6	46	62						
ОДБ.11	Обществознание	Д <sub>32</sub>	104		104	104				4	2	44	60						
ОДБ.12	Биология(базовая)	З <sub>2</sub>	36		36	36				3	2	36							
ОДБ.13	Астрономия(базовая)	Д <sub>31</sub>	32		32	22	10				1	32							
ОДБ.14	Экология	З <sub>2</sub>	36		36	18	18				2	20	16						
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>																		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
ОПД.01	Математика	Эк <sub>2</sub>	156		156	156				10	2/6	68	88						
ОПД.02	География	З <sub>2</sub>	118		118	102	16			4	2	34	84						
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>																		
<b>ПП</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>																		
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>																		
ОГСЭ.01	Основы философии	Д <sub>35</sub>	48	4	44	34	10			4	5						44		
ОГСЭ.02	История	Д <sub>34</sub>	48	4	48	34	10			4	4			18	26				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Д <sub>37</sub>	164	4	164	2	158			10	7			34	34	20	50	22	
ОГСЭ.04	Физическая культура	Д <sub>337</sub>	164	4	160	4	156				37			34	32	20	44	30	
ОГСЭ.05	Психология общения	З <sub>5</sub>	32	2	30	18	12				5						30		
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	З <sub>6</sub>	38	4	30	30	8				6						20	18	
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественно-научный учебный цикл</b>																		
ЕН.01	Химия	Д <sub>34</sub>	144	4	140	110	30			4	4			60	80				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Д <sub>34</sub>	36	2	34	28	6				4				34				





ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э <sub>1</sub> Д <sub>34</sub>	312	8	184	94	90		10	1/4/12		150	34				
МДК 01.01	Организация процессов приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д <sub>33</sub>	72	4	68	38	30		4	3		68					
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д <sub>33</sub>	120	4	116	56	60		6	3		82	34				
УП 01.01	Учебная практика	Д <sub>34</sub>	36							4			36				
ПП01.01.	Производственная практика	Д <sub>34</sub>	72							4			72				
ПМ 01.ЭК	Экзамен квалификационный		12							4			12				
	<b>Всего часов по МДК с учетом практик</b>		<b>192</b>		<b>184</b>												
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Д <sub>33</sub> Эк <sub>2</sub>	480	8	280	156	104	1/20	19	2/3/12			124	156 20кп			

МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента	Дз4	88	4	84	58	26			4	4				84			
МДК 02.02	Процессы приготовления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Эк5 к/р 5	200	4	196	98	78			15	5/5/20				40	156 20 кп		
УП 02.01.	Учебная практика	Дз5	72								5				72			
ПП 02.01	Производственная практика по профилю специальности	Дз5	108								5				108			
ПМ 02. ЭК	Экзамен квалификационный	Эк 5									5				12			
	<b>Всего часов по МДК с учетом практик</b>		288		280													
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эк2 Дз3	488	6	218	126	92			15	2/3				130	88		
МДК 03.01	Организация процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	Дз5	72	2	70	38	32			5	5				70			

МДК 03.02.	Процессы приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	Эк <sub>6</sub>	152	4	148	88	60			10	6				60	88		
УП 03.01	Учебная практика	Дз <sub>6</sub>	144								6						144	
ПП03.01	Производственная практика	Дз <sub>6</sub>	108								6						108	
ПМ 03. ЭК	Экзамен квалификационный										6						12	
	<b>Всего часов по МДК с учетом практик</b>		224		218													
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Дз <sub>2</sub> Эк <sub>3</sub>	336	6	210	108	102			15	2/3						210	
МДК 04.01	Организация процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дз <sub>6</sub>	70	2	68	38	30			5	6						68	
МДК04.02.	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Эк <sub>6</sub>	146	4	142	70	72			10	6						142	
УП 04.01.	Учебная практика	Дз <sub>6</sub>	36								6						36	



ПП 04.01	Производственная практика	Дз <sub>6</sub>	72								6						72	
ПМ 04.ЭК	Квалификационный экзамен	Эк <sub>6</sub>									6						12	
	<b>Всего часов по МДК с учетом практик</b>		216		210													210
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эк <sub>2</sub> Дз <sub>33</sub> к/р <sub>1</sub>	444	6	210	98	112	1			15	2/3/12						
МДК.05.01	Организация процессов приготовления оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Дз <sub>7</sub>	60	2	58	24	34	7			5	7						58
МДК.05.02.	Процессы приготовления оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эк <sub>7</sub>	156	4	152	74	78				10	7						152
УП 05.01.	Учебная практика	Дз <sub>7</sub>	72								7							72
ПП 05.01.	Производственная практика	Дз <sub>7</sub>	144								7							144
ПМ.05 ЭК	Квалификационный экзамен	Эк <sub>7</sub>									7							12

	<b>Всего часов по МДК с учетом практик</b>		216		210														
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Эк <sub>1</sub> Дз <sub>2</sub>	176	4	124	68	40	16		5	1/2/12							104	20
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Дз <sub>8</sub>	128	4	124	68	40			5	8							104	20 /16 кп
ПП 06.01	Производственная практика	Дз <sub>8</sub>	36								8							18	18
ПМ 06.ЭК	Экзамен квалификационный	Эк <sub>8</sub>									8								12
	<b>Всего часов по МДК с учетом практик</b>		128		124														
ПМ 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»	Эк <sub>2</sub> Дз <sub>2</sub>	408	4	176	86	90			10	2/2								176
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 «повар»	Эк <sub>8</sub>	180	4	176	86	90			10	8								176
УП 07.01	Учебная практика	Дз <sub>8</sub>	72								8								72
ПП 07.01	Производственная практика	Дз <sub>8</sub>	144								8								144
ПМ 07.ЭК	Экзамен квалификационный	Эк <sub>8</sub>									8								12
	<b>Всего часов по МДК с учетом практик</b>		180		176														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		1116		1116									108	180	360		234	234
	Учебная практика		432		432									36	72	180		72	72
	Концентрированная		432		432									36	72	180		72	72
	Производственная (по профилю специальности) практика		684		684									72	108	180		162	162
	Концентрированная		684		684									72	108	180		162	162

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИ-ПЛОМНАЯ)	Дз8	144		144						8								144
	Государственная итоговая аттестация		216		216														216
	Подготовка выпускной квалификационной работы		144		144														144
	Защита выпускной квалификационной работы		72		72														72
	Консультации по О		60		60							27	33						
	Консультации по ПП		148		148									30	30	27	29	17	15
	Всего по дисциплинам и МДК:		6510	2064	4446	2380	2018		19			612	828	576	540	504	576	324	486
	Всего по дисциплинам и МДК с консультациями в период обучения по циклам:		5796	104	4132	2476	1620	36		208	132	612	792	612	690	420	444	366	196
	Экзамены (без учета физ.культуры)										19								
	Зачеты (без учета физ.культуры)										7								
	Диффер. зачеты (без учета физ.культуры)										42								
	Курсовые работы (без учета физ.культуры)										2								