

Министерство образования Ростовской области



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ РО «ТМПТ»

А.А. Хлыпало А.А. Хлыпало

«28» августа 2025 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 2 г. 10 мес.

год обучения 2025-2028 уч. г.

профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

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

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам (час.)	Учебная практика (час.)	Производственная практика (час.)	Промежуточная аттестация (час.)	Государственная итоговая аттестация (час.)	Всего (час.)	Каникулы (нед.)	
							Зим.	Лет.
I курс	1452	-	-	24	-	1476	2	9
II курс	780	324	324	48	-	1476	2	9
III курс	516	360	504	60	36	1476	2	-
Всего	2748	684	828	132	36	4428	24	

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Всего обязательных учебных занятий	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Распределение объема работы обучающихся					
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс	
										1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
										17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
О.00	Общеобразовательный цикл		1476	340	500	952		6	24	612	864				
ОУД.01	Русский язык	Э ₂	72	12	30	36			6	34	38				
ОУД.02	Литература	ДЗ ₂	108	12	11	97				52	56				
ОУД.03	История	ДЗ ₂	136	10	118	18				40	96				
ОУД.04	Обществознание	ДЗ ₂	72	18	38	34				34	38				
ОУД.05	География	ДЗ ₂	72	16	38	34				34	38				
ОУД.06	Иностранный язык	Э ₂	144	58		138			6	50	94				
ОУД.07	Математика	Э ₂	232	34		232			6	90	142				
ОУД.08	Информатика	ДЗ ₂	144	72	42	102				66	78				
ОУД.09	Физическая культура	ДЗ ₂	72	18	6	66				34	38				
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ ₂	68	10	22	46				30	38				
ОУД.11	Физика	ДЗ ₂	108	20	72	36				54	54				
ОУД.12	Химия	Э ₂	144	48	60	78			6	60	84				
ОУД.13	Биология	ДЗ ₂	72	12	47	25				34	38				
ОУД.14	Основы проектной деятельности	З ₂	32	0	16	10		6			32				

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		589	287	270	287		8	24	0	0	220	176	0	193
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ ₄	45	19	26	19						32	13		
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ ₄	46	16	30	16						26	20		
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э ₃	58	22	30	22			6			58			
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ ₆	44	16	28	16									44
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	Э ₄	59	23	26	23		4	6				59		
ОП. 06	Охрана труда	ДЗ ₃	36	10	26	10						36			
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ ₆	59	59		59									59
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ ₄	36	18	18	18						18	18		
ОП. 09	Физическая культура	ДЗ ₄	40	34	6	34						20	20		
ОП. 10	Организация обслуживания	Э ₆	50	20	24	20			6						50
ОП. 11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	Э ₄	76	40	30	40			6			30	46		
ОП. 12	Основы финансовой грамотности	ДЗ ₆	40	10	26	10		4							40
П.00	Профессиональный цикл		2327	1857	382	345	1512	4	84	0	0	392	688	612	635
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных		296	228	56	48	180	0	12	0	0	212	84	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ* ₃	32	18	14	18						32			
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72	30	42	30						72			
УП. 01	Учебная практика	ДЗ ₃	108	108			108					108			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ ₄	72	72			72						72		
ПМ. 01 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₄	12						12				12		

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		620	516	86	84	432	0	18	0	0	180	440	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э*4	35	16	16	16			3			32	3		
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		141	68	70	68			3			76	65		
УП.02	Учебная практика	ДЗ4	180	180			180					72	108		
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ4	252	252			252						252		
ПМ. 02 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК4	12						12				12		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		380	280	82	64	216	0	18	0	0	0	164	216	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э*5	41	14	24	14			3				32	9	
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		111	50	58	50			3				96	15	
УП.03	Учебная практика	ДЗ5	108	108			108						36	72	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ5	108	108			108							108	
ПМ. 03 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК5	12						12					12	

ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		396	317	61	65	252	0	18	0	0	0	0	396	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э*5	49	20	26	20			3					49	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		83	45	35	45			3					83	
УП.04	Учебная практика	ДЗ ₅	108	108			108							108	
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ ₅	144	144			144							144	
ПМ. 04 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₅	12						12					12	
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		635	516	97	84	432	4	18	0	0	0	0	0	635
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э* ₆	45	16	26	16			3						45
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		146	68	71	68		4	3						146
УП. 05	Учебная практика	ДЗ ₆	180	180			180								180
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ ₆	252	252			252								252
ПМ. 05 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₆	12						12						12

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36												36
	Всего		4428	2484	1152	1586	1512	18	132	612	864	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена		Объем образовательной программы в час.	предметов, дисциплин и МДК							612	840	426	354	144	372
			учебной практики									180	144	180	180
			производственной практики										324	252	252
			промежуточной аттестации								24	6	42	36	24
			ГИА												36
		Количество форм промежуточной аттестации	экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))								4	1	5	4	3
			дифференцированных зачетов								9	3	6	4	5
			Зачетов								1				

Ст. методист



Т.А. Степаненко