

Министерство образования Ростовской области



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ РО «ТМПТ»

А.А. Хлыпало

«10» июня 2026 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

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

форма обучения – очная

срок получения образования 3 г. 10 мес.

год обучения 2026-2030 уч. г.

профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1565 группа № 23

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	
							Зим.	Лет.
I курс	1452			24		1476	2	9
II курс	906	288	252	30		1476	2	9
III курс	816	324	324	48		1512	2	8
IV курс	786	72	360	42	216	1476	2	-
Всего	3960	684	936	144	216	5940	34	

2. План учебного процесса

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	Курсовая работа	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
О.00	Общеобразовательный цикл		1476	340	396	1038				6	36	612	864						
ОУД.01	Русский язык	Э ₂	72	16		66					6	34	38						
ОУД.02	Литература	ДЗ ₂	108	12	11	97						52	56						
ОУД.03	История	Э ₂	136	10	112	18					6	40	96						
ОУД.04	Обществознание	ДЗ ₂	72	14		72						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		226					6	90	142						
ОУД.08	Информатика	Э ₂	144	72	12	126					6	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	ДЗ ₂	32		16	10				6			32						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		508	348	156	348				4				100	100	128	86	36	58

ОГСЭ. 01	Основы философии	ДЗ ₅	36		36									36				
ОГСЭ. 02	История	ДЗ ₃	36		36								36					
ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ ₅	164	164		164								38	70	56		
ОГСЭ. 04	Физическая культура	ДЗ ₈	164	158	6	158							24	30	22	30	36	22
ОГСЭ. 05	Психология общения	ДЗ ₄	32		32									32				
ОГСЭ. 06	Основы финансовой грамотности	ДЗ ₃	40	10	26	10			4				40					
ОГСЭ. 07	Основы бережливого производства	ДЗ ₈	36	16	20	16												36
ЕН. 00	Математический и общий естественно-научный цикл		180	36	144	36							44	100			36	
ЕН.01	Химия	ДЗ ₄	144	36	108	36							44	100				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ ₇	36		36												36	
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл		842	392	416	392			4	30			142	160	108	64	140	228
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ ₄	64	32	32	32							30	34				
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э ₆	102	34	62	34				6					60	42		
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания	Э ₄	70	27	37	27				6			50	20				
ОП. 04	Организация обслуживания	Э ₆	70	34	30	34				6					48	22		

ОП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э ₈	102	42	54	42				6							44	58
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ ₄	32	5	27	5							32					
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ ₈	100	72	24	72			4								40	60
ОП. 08	Охрана труда	ДЗ ₃	32	10	22	10							32					
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ ₄	68	48	20	48							30	38				
ОП. 10	Основы предпринимательства	ДЗ ₈	56	16	40	16												56
ОП. 11	Калькуляция и учет в общественном питании	Э ₇	56	24	26	24				6							56	
ОП. 12	Карьерное моделирование	ДЗ ₈	54	34	20	34												54
ОП. 14	Основы применения искусственного интеллекта и нейронных сетей в профессиональной деятельности	ДЗ ₈	36	14	22	14								36				
П.00	Профессиональный цикл		2574	1914	532	436	40	1476		90			326	504	376	750	400	218
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		346	280	54	28		252		12			226	120				
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ ₃	28	8	20	8							28					

МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		54	20	34	20							54					
УП. 01	Учебная практика	ДЗ ₃	144	144				144					144					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ ₄	108	108				108						108				
ПМ. 01 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₄	12							12				12				
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		484	370	82	82	20	288		12			100	384				
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ ₃	60	20	40	20							60					
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ ₄	124	62	42	62	20						40	84				
УП. 02	Учебная практика	ДЗ ₄	144	144				144						144				
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ ₄	144	144				144						144				
ПМ. 02 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₄	12							12				12				

[illegible]

МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		78	40	40	38										78		
УП.04	Учебная практика	ДЗ ₆	72	72				72								72		
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ ₆	72	72				72								72		
ПМ. 04 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₆	12						12							12		
ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		454	342	100	90		252		12						454		
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ ₆	50	20	30	20										50		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		140	70	70	70										140		
УП. 05	Учебная практика	ДЗ ₆	144	144				144								144		
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ ₆	108	108				108								108		
ПМ. 05 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₆	12							12						12		

ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		240	156	52	48	20	108		12							22	218
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ ₈	120	48	52	48	20										22	98
ПП. 06	Производственная практика	ДЗ ₈	108	108				108										108
ПМ. 06 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₈	12							12								12
ПМ. 07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		378	260	100	80		180		18							378	
МДК 07.01	<i>Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар</i>	Э ₇	186	80	100	80				6							186	
УП. 07	Учебная практика	ДЗ ₇	72	72				72									72	
ПП. 07	Производственная практика	ДЗ ₇	108	108				108									108	
ПМ.07 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₇	12							12							12	
ПДП.00	Преддипломная практика		144	144				144										144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216															216
	Всего		5940	3030	1644	2250	40	1620	14	156	612	864	612	864	612	900	612	864
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена		Объем образовательной программы в час.	предметов, дисциплин и МДК								612	840	468	438	348	468	408	378
			учебной практики										144	144	108	216	72	
			производственной практики											252	144	180	108	252
			промежуточной аттестации									36		30	12	36	24	18
			ГИА															216
		Количество форм промежуточной аттестации	экзаменов (в т.ч. квалификационных)									6		3	1	4	3	5
			дифференцированных зачетов									7	4	6+УП+ПП	3+УП+ПП	1+УП+ПП	1+УП+ПП	3+УП+ПП

Ст. методист



Т.А. Степаненко