

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА"



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
на базе основного общего образования

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация - повар, кондитер

форма обучения - очная, срок обучения - 2 года 10 месяцев, год начала подготовки - 2024

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Обязательная часть образовательной программы, ак. час	Вариативная часть образовательной программы, ак. час	Распределение нагрузки					
		экзамен	дз			учебные занятия	практики	курсовый проект	консультации	промежуточная аттестация	самостоятельная работа			1 курс		2 курс		3 курс	
														1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 24 нед	5 семестр 17 нед	6 семестр 25 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11									
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины			1476	358	1440	0	0	18	18	0	1476	0	392	546	238	300	0	0
ООД.01	Русский язык	2		72	10	60		6	6			72		34	38				
ООД.02	Литература		2	108	14	108						108		34	74				
ООД.03	История		2	136	10	136						136		68	68				
ООД.04	Обществознание		4	72	15	72						72				34	38		
ООД.05	География		2	72	16	72						72		34	38				
ООД.06	Иностранный язык		2	144	56	144						144		52	92				
ООД.07	Математика	4		232	34	220		6	6			232		68	90	34	40		
ООД.08	Информатика	4		144	86	132		6	6			144				68	76		
ООД.09	Физическая культура		2	72	11	72						72		34	38				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2	68	10	68						68		34	34				
ООД.11	Физика		2	108	10	108						108		34	74				
ООД.12	Химия		4	144	42	144						144				68	76		
ООД.13	Биология		4	72	12	72						72				34	38		
ООД.14	Индивидуальный проект		4к/р	32	32	32						32					32		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			682	420	646	0	0	0	0	36	324	358	84	82	52	102	174	188
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2к/р	62	26	62						36	26	34	28				

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2к/р	48	26	48						36	12	16	32				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	56	26	54				2	36	20	34	22					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		4	46	26	44				2	36	10				46			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6к/р	62	26	58				4	36	26					34	28	
ОП.06	Охрана труда		6к/р	36	26	36					36							36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4	36	26	36					36					18	18		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4	36	26	34				2	36					16	20		
ОП.09	Физическая культура		6	72	70	60				12	36	36				18	18	18	18
ОП.10ц	Цифровые технологии в пищевой промышленности		5к/р	52	40	46				6		52						52	
ОП.11*	Технологии "Профессионалы" в профессиональной сфере деятельности		6к/р	36	36	36						36							36
ОП.12*	Организация обслуживания		6к/р	68	30	66				2		68					34	34	
ОП.13*	Основы бережливого производства		6	36	18	30				6		36							36
ОП.14*	Основы финансовой грамотности		5	36	18	36						36					36		
ПМ.00	Профессиональный цикл			2234	2234	1262	792	0	60	60	60	1932	254	136	236	322	462	438	640
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			372	372	276	72	0	6	6	12	324	0	136	236	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2к		150	150	138			3	3	6	108		68	82				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			150	150	138			3	3	6	144		68	82				
УП.01	Учебная практика		2	36	36		36					36			36				
ПП.01	Производственная практика		2	36	36		36					36			36				

ПА 01	Экзамен по модулю	2																	
ИМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			372	372	228	108	0	12	12	12	372	0	0	0	158	214	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4к		108	108	96			3	3	6	108	0			54	54		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			144	144	132			3	3	6	144	0			68	76		
УП.02	Учебная практика		4	72	72		72					72	0			36	36		
ПП.02	Производственная практика		4	36	36		36					36	0				36		
ПА.02	Экзамен по модулю	4		12	12				6	6		12					12		
ИМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			412	412	196	180	0	12	12	12	412	0	0	0	164	248	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4к		92	92	80			3	3	6	92				46	46		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			128	128	116			3	3	6	128				58	70		
УП.03	Учебная практика		4	108	108		108					108				60	48		
ПП.03	Производственная практика		4	72	72		72					72					72		
ПА.03	Экзамен по модулю	4		12	12				6	6		12					12		
ИМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			412	412	232	144	0	12	12	12	412	0	0	0	0	0	170	242

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6к		128	128	116			3	3	6	128						64	64
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			128	128	116			3	3	6	128						58	70
УП.04	Учебная практика		6	72	72		72					72						48	24
ПП.04	Производственная практика		6	72	72		72					72							72
ПМ.04	Экзамен по модулю	6		12	12				6	6		12							12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента			448	448	232	180	0	12	12	12	412	36	0	0	0	0	170	278
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6к		128	128	116			3	3	6	128						64	64
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			128	128	116			3	3	6	128						58	70
УП.05	Учебная практика		6	72	72		72					72						48	24
ПП.05	Производственная практика		6	108	108		108					72	36						108
ПА.05	Экзамен по модулю	6		12	12				6	6		12							12
ПМ.06*	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд детского питания различного ассортимента			218	218	98	108	0	6	6	0	0	218	0	0	0	0	98	120
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовка к реализации блюд детского питания различного ассортимента		5к/р	32	32	32							32					32	
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд детского питания различного ассортимента		6к/р	66	66	66							66					66	

УП.06	Учебная практика		6	72	72		72						72						72
ПП.06	Производственная практика		6	36	36		36						36						36
ИА.07	Экзамен по модулю	6		12	12				6	6			12						12
ГИА	Государственная итоговая аттестация			36															36
	ИТОГО			4428	3012	3348	792	0	78	78	96	3732	612	612	864	612	864	612	864

Дисциплины и МДК	612	792	540	648	540	472
Учебной практики	0	36	96	84	96	120
Производственной практики	0	36	0	108	0	216
Экзаменов	0	3	0	6	0	5
Диф. Зачетов	0	10	0	10	2	8
Зачетов, к.р.	0	2	0	1	2	5