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 - 3 года 10 месяцев, год начала подготовки - 2023

														-							
OEI.00	Общепрофессиональный цикл			740	418	704	0	0	36	0	328	412	0	0	19	43	108	302	188	80	
ООД 23	Основы финансовой грамотности		ДЗ	36	4	36					36							36			
00/122	Основы бережливого производства		кр	36	4	36					36				17	19					
	края																				
ООД.21	История и культура Тамбовского		кр	36	2	36					36							36			
ООД.20	Россия моя история		ДЗ	36	4	36					36		17	19							
ООД.19	'Экология питания		дз	36	2	36					36			36			Ī				
ООД.18	Астрономия		кр	36	6	36					36					36					
ООД.17	Экономика	3		89	19	77			6	6	89				32	57					
ООД.16	Право		ДЗ	96	15	96					96		51	45							
ООД.15	Экология		дз	72	2	72				1	72		34	38							
ООД 14	Индивидуальный проект		лз	32	32	32					32					32					
ООД.13	Биология	ĺ	дз	72	12	72	1	1		İ	72				32 -	40					
ООД.12	Химия	3		156	42	144			6	6	156		34	42	32	48					
ООД.П	Физика		дз	108	14	108					108		51	57			1				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		ДЗ	68	10	68					68				17	51					
ООД.09	Физическая культура		дв	116	21	116				1	116		34	42	17	23					
ООД.08	Информатика	)		164	24	152		t	6	6	164		34	42	34	54					
ООД.07	Математика	3	1 ///	245	36	227			12	6	245		51	50	68	76					
ООД.06	Иностранный язык		дз	144	56	144		<del> </del>	1		144		51	93							
ООД.05	География	ļ	ДЗ	72	16	72				-	72				34	38		†			
ООД.04	Обществознание		73	100	25	100					100				51	49			1		
ООД.03	История		73	136	10	136			-	1	136		34	44	34	24					
ООД.02	Литература	<del> '</del>	73	114	14	114			1	1	114		34	44	17	19		-			
ООД.01	Русский язык	,		124	12	106	-		12	6	124		17	22	34	51					
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины			2124	382	2052	0	0	42	30	2124	0	442	574	419	617	0	72	0 ,	0	
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12									
					ки				работа	а гтестац ия	програм мы, ак.час	програм мы, ак. час	семестр 17 нед	семестр 24 нед	семестр 17 нед	семестр 24 нед	семестр 17 нед	семестр 25 нед	семестр 17 нед	семестр 24 нед	
					подготов	занятия	и	й проект	ятельная	точная	тельной		1	2	3	4	5	6	7	8	
	МДК. практик	экзамен	дз	1	еской	учебные	практик	курсово	самосто	нромежу	образова		l k	урс	2 к	урс	3 в	уре	4 6	4 курс	
	профессиональных модулей,	аттестации		1	практич						часть	часть									
	предметов, дисциплин,	промежуточной			форме		акаде	емических	часах		льная	вная									
Индекс	Наименование циклов,	Формы		Всего	В Т.Ч. В	Объ	ем образо	вательно	й програм	мы в	Обязате	Вариати	Распределение нагрузки								

OH.01	Основы микробиологии. физиологии питания, санитарии и гигиены		дз	62	26	62					36	26			19	43				
O11.02	Основы товароведения продовольственных товаров		кр	48	26	48					36	12					24	24		
OLL03	Техническое оснащение и организация рабочего места		лз	62	26	60		İ	2		36	26					24	38		
OП 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ	44	26	42			2		36	8								44
OH.05	Основы калькуляции и учета		Д3	64	26	60			- 4		36	28						64		
O11.06	Охрана груда		ДЗ	36	26	36			1		36		T		<u> </u>			36		
O11.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		дэ	36	26	36					36								36	
O11.08	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	80	26	78			2		36	44					40	40		
O11.09	Физическая культура		Д3	-80	68	68			12		40	40	ł			-	20	32	28	
OH 10n	Пифровые технологии в иплустрии питания		лз	52	40	46			6		40	52					20	32	52	
OH 11*	Технологии "Профессионалы" в профессиональной сфере деятельности		/U	36	36	36						36								36
OLL 12*	Организация обслуживания		кр	68	30	66			2	-	†	68						68		
OH 13*	Работа на контрольно-кассовой машине		213	36	18	.30			6			36							36	
OH.14*	Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация. Основы социально-правовых знаний		ДЗ	36	18	36						36							36	
ПМ.00	Профессиональный цякл			2968	2968	1312	1548	0	36	72	2420	548	170	290	174	204	504	490	424	712
FIM.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообра июго ассортимента			460	460	226	216	0	6	12	412	48	170	290	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		дз	70	70	70					70		34	36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	)		168	168	156			6	6	162	6	64	104						
УП.01	Учебная практика		ДЗ	108	108		108				72	36	72	36		-	1			
111101	Производственная практика		дз	108	108		108				108			108		†				i -
IA 01	Экзамен по модулю	3		6	6					6		6		6						
IIM.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		And Andrews Andrews	682	682	268	396	0	6	12	562	120	0	0	174	204	304	0	0	0

МДК.02.01	Организация приготовления. подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулипарных изделий, закусок		дз	50	50	50					50				30	20		Add British		
МДК.02 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	)		230	230	218			6	6	224	6			72	112	46			
УП.02	Учебная практика		дз	144	144		144				144				72	72				
1111.02	Производственная практика		ЛЗ	252	252		252				144	108					252			
FIA.02	Экзамен по модулю	)		6	6					6		- 6					6			
HM.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			430	-130	268	144	0	6	12	418	12	0	0	0	0	200	230	0	0
МДК 03 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Д3	50	50	50					50						50			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок	)		230	230	218			6	6	224	6					114	116		
УП.03	Учебная практика		.73	72	72		72				72						36	36		
1111.03	Производственная практика		ЛЗ	72	72		72				72							72		
H.A.03	Экзамен по модулю	)		6	6					6		6						6		
11M.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализацин холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			442	-1-12	208	216	0	6	12	406	36	0	0	0	0	0	0	166	276
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		дз	50	50	50					50							:	50	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3		170	170	158			6	6	140	30							80	90
УП.04	Учебная практика		ДЗ	72	72		72				72						ļ		36	36
TH 1.04	Производственная практика		ДЗ	144	144		144				144			ļ		-	<del> </del>	<u></u>	-	144
HA.04 HM.05	Экзамен по модулю	Э.		6	6	344	433	0	- 4	6	622	72	0	0	0	0	0	0	258	436
III/II.US	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			694	694	244	432	U	6		022	/2	V	U	U	U	0	U	230	430
МДК.05.01	Организация приготовления. подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ДЗ	50	50	50					50								50	