

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

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, М/ДК, 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							
													1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		экзамен	дз			1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 24 нед	5 семестр 17 нед			6 семестр 25 нед	7 семестр 17 нед	8 семестр 24 нед					
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12								
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины			2124	382	2052	0	0	42	30	2124	0	442	574	419	617	0	72	0	0
ООД.01	Русский язык	э		124	12	106			12	6	124		17	22	34	51				
ООД.02	Литература		дз	114	14	114					114		34	44	17	19				
ООД.03	История		дз	136	10	136					136		34	44	34	24				
ООД.04	Обществознание		дз	100	25	100					100				51	49				
ООД.05	География		дз	72	16	72					72				34	38				
ООД.06	Иностранный язык		дз	144	56	144					144		51	93						
ООД.07	Математика	э		245	36	227			12	6	245		51	50	68	76				
ООД.08	Информатика	э		164	24	152			6	6	164		34	42	34	54				
ООД.09	Физическая культура		дз	116	21	116					116		34	42	17	23				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		дз	68	10	68					68				17	51				
ООД.11	Физика		дз	108	14	108					108		51	57						
ООД.12	Химия	э		156	42	144			6	6	156		34	42	32	48				
ООД.13	Биология		дз	72	12	72					72				32	40				
ООД.14	Индивидуальный проект		дз	32	32	32					32					32				
ООД.15	Экология		дз	72	2	72					72		34	38						
ООД.16	Право		дз	96	15	96					96		51	45						
ООД.17	Экономика	э		89	19	77			6	6	89				32	57				
ООД.18	Астрономия		кр	36	6	36					36					36				
ООД.19	Экология питания		дз	36	2	36					36			36						
ООД.20	Россия моя история		дз	36	4	36					36		17	19						
ООД.21	История и культура Тамбовского края		кр	36	2	36					36						36			
ООД.22	Основы бережливого производства		кр	36	4	36					36				17	19				
ООД.23	Основы финансовой грамотности		дз	36	4	36					36						36			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			740	418	704	0	0	36	0	328	412	0	0	19	43	108	302	188	80

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		дз	62	26	62					36	26			19	43				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		кр	48	26	48					36	12					24	24		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		дз	62	26	60		2			36	26					24	38		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		дз	44	26	42		2			36	8								44
ОП.05	Основы калькуляции и учета		дз	64	26	60		4			36	28						64		
ОП.06	Охрана труда		дз	36	26	36					36							36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		дз	36	26	36					36								36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		дз	80	26	78		2			36	44					40	40		
ОП.09	Физическая культура		дз	80	68	68		12			40	40					20	32	28	
ОП.10п	Цифровые технологии в индустрии питания		дз	52	40	46		6				52							52	
ОП.11*	Технологии "Профессионалы" в профессиональной сфере деятельности		дз	36	36	36						36								36
ОП.12*	Организация обслуживания		кр	68	30	66		2				68						68		
ОП.13*	Работа на контрольно-кассовой машине		дз	36	18	30		6				36							36	
ОП.14*	Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация. Основы социально-правовых знаний		дз	36	18	36						36							36	
ПМ.00	Профессиональный цикл			2968	2968	1312	1548	0	36	72	2420	548	170	290	174	204	504	490	424	712
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного 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		з	168	168	156		6	6		162	6	64	104						
УП.01	Учебная практика		дз	108	108		108				72	36	72	36						
ПП.01	Производственная практика		дз	108	108		108				108			108						
ПА.01	Экзамен по модулю		э	6	6					6		6		6						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента			682	682	268	396	0	6	12	562	120	0	0	174	204	304	0	0	0

[illegible]