Министерство образования и науки Тамбовской области

Утверждаю
Директор ТОГАПОУ "Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского"
Бабайцева Елена Алексеевна

29.06.2023

Подписан: Е.А.Бабайцева
DN: C=RU, OU=Директор, O=ТОГАПОУ ПТК, CN=Е.А.Бабайцева, E=tptk@obraz.tambov.gov.ru
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2024-09-05 15:29:11
Foxit Reader Версия: 9.7.1

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Промышленно-технологический колледж имени героя Российской Федерации В.И. Заволянского"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар
кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разноообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		К	К																					А	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																		К	К																			А	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III																		К	К														А	А	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																	А А А	К	К								А А А	А	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики: Учебная практика (Производственное обучение)			Практики: Производственная практика			ГИА: Прове-дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	34	17	17	1		1	3		3	3		3		11	52		
II	33	16	17	1		1	3	1	2	4		4		11	52		
III	20	12	8	2		2	11	5	6	8		8		11	52		
IV	18	11 1/2	6 1/2	2	1/2	1 1/2	7	5	2	12		12	2	2	43		
Всего	**105**	**56 1/2**	**48 1/2**	**6**	**1/2**	**5 1/2**	**24**	**11**	**13**	**27**		**27**	**2**	**35**	199		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в форме пр. подготовки	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
1	2	3	4	5	7	8	9	10	12	14	15		17	18	20	25	26
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	3	16		2	1	2093		15	2052	100	1381	609	62	26	
ОДБ	Базовые дисциплины	3		11		1		1405		8	1381	59	1031	288	62	16	
ОДБ.01	Русский язык	2						103		1	96		96			6	
ОДБ.02	Литература			4				193		1	192		192				
ОДБ.03	История			4				172		1	171		141		30		
ОДБ.04	Обществознание			3				117			117		85		32		
ОДБ.05	География			2				72			72		72				
ОДБ.06	Математика	24						315		3	302	35	232	70		10	
ОДБ.07	Физическая культура			1-4				172		1	171			171			
ОДБ.08	ОБЖ			3				72			72		64	8			
ОДБ.09	Физика			4		2		117		1	116	24	77	39			
ОДБ.10	Биология			3				72			72		72				
ОДП	Профильные дисциплины	1		5		1	1	538		5	523	41	236	287		10	
ОДП.01	Иностранный язык			1-4				174		2	172			172			
ОДП.02	Информатика			2				144			144		74	70			
ОДП.03	Химия	4				2		188		3	175	41	130	45		10	
ОДП.04	Индивидуальный проект						2	32			32		32				
ПОО	Предлагаемые ОО		3					150		2	148		114	34			
ПОО.01	Эффективное поведение на рынке труда		7					73		1	72		58	14			
ПОО.02	Основы казачьей службы		3					40			40		20	20			
ПОО.03	Основы финансовой грамотности		8					37		1	36		36				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	2	23				3739	57	60	2592	371	1157	571		58	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1	2	9				478		9	466		266	200		3	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			1				42			42		30	12			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1				46			46		30	16			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1				36			36		24	12			
ОП.04	Экономические и правовые основы продовольственной деятельности	8						92		3	86		76	10		3	
ОП.05	Основы калькуляции и учета			4				33		1	32		20	12			
ОП.06	Охрана труда			5				46			46		36	10			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			78				74		4	70			70			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		7					36			36		18	18			
ОП.09	Физическая культура			56				41		1	40			40			
ОП.10	Психология личности и профессиональное самоопределение		8					32			32		32				

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1, 17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в форме пр. подготовки	Лекции, уроки	Пр. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2, 20 (3) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в форме пр. подготовки	Лекции, уроки	Пр. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 3, 17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в форме пр. подготовки	Лекции, уроки	Пр. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Семестр 4, 19 (4) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в форме пр. подготовки	Лекции, уроки	Пр. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект
1	27	28	29	30		31	32	34	39	40	41	42	43	44		45	46	48	53	54	55	56	57	58		59	60	62	67	68	69	70	71	72		73	74	76	81	82
Итого час/нед	36			36							36			36							36			36							36			36						
ОД	488			488	27	323	147	18			466		3	449	14	305	126	18	14		525			525	24	352	155	18			504		10	482	35	307	167	8	12	
ОДБ	330			330	19	243	69	18			311		2	299	10	227	54	18	10		398			398	15	298	82	18			366		6	354	15	263	83	8	6	
ОДБ.01	36			36		36					67		1	60		60			6																					
ОДБ.02	32			32		32					26			26		26					52			52		52					83		1	82		82				
ОДБ.03	35			35		27		8			26			26		20		6			38			38		30		8			73		1	72		64		8		
ОДБ.04	40			40		30		10			34			34		22		12			43			43		33		10												
ОДБ.05	40			40		40					32			32		32																								
ОДБ.06	82			82	10	62	20				45		1	40	5	30	10		4		70			70	10	50	20				118		2	110	10	90	20		6	
ОДБ.07	40			40			40				30			30			30				48			48			48				54		1	53			53			
ОДБ.08											24			24		20	4				48			48		44	4													
ОДБ.09	25			25	9	16	9				27			27	5	17	10				27			27	5	17	10				38		1	37	5	27	10			
ОДБ.10																					72			72		72														
ОДП	158			158	8	80	78				155		1	150	4	78	72		4		87			87	9	34	53				138		4	128	20	44	84		6	
ОДП.01	38			38			38				30			30			30				44			44			44				62		2	60			60			
ОДП.02	66			66		34	32				78			78		40	38																							
ОДП.03	40			40	8	32	8				29		1	24	4	20	4		4		43			43	9	34	9				76		2	68	20	44	24		6	
ОДП.04	14			14		14					18			18		18																								
ПОО																					40			40		20	20													
ПОО.01																																								
ПОО.02																					40			40		20	20													
ПОО.03																																								
ПП	124			124		84	40				398	6	3	271	51	112	51		10		87			87	10	41	10				360	6	5	202	28	90	40		3	
ОПЦ	124			124		84	40																								33		1	32		20	12			
ОП.01	42			42		30	12																																	
ОП.02	46			46		30	16																																	
ОП.03	36			36		24	12																																	
ОП.04																																								
ОП.05																															33		1	32		20	12			
ОП.06																																								
ОП.07																																								
ОП.08																																								
ОП.09																																								
ОП.10																																								

Индекс	Курс 3, Семестр 5, 17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в форме пр. подготовки	Лекции, уроки	Пр. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Семестр 6, 14 (8) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в форме пр. подготовки	Лекции, уроки	Пр. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Курс 4, Семестр 7, 16 1/2 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в форме пр. подготовки	Лекции, уроки	Пр. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Семестр 8, 8 1/2 (12) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в форме пр. подготовки	Лекции, уроки	Пр. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
1	83	84	85	86		87	88	90	95	96	97	98	99	100		101	102	104	109	110	111	112	113	114		115	116	118	123	124	125	126	127	128		129	130	132	137	138	168	169
Итого час/нед	36			36							36			36							36			36							36			36								
ОД																					73		1	72		58	14				37		1	36		36						
ОДБ																																										
ОДБ.01																																										
ОДБ.02																																										
ОДБ.03																																										
ОДБ.04																																										
ОДБ.05																																										
ОДБ.06																																										
ОДБ.07																																										
ОДБ.08																																										
ОДБ.09																																										
ОДБ.10																																										
ОДП																																										
ОДП.01																																										
ОДП.02																																										
ОДП.03																																										
ОДП.04																																										
ПОО																					73		1	72		58	14				37		1	36		36						
ПОО.01																					73		1	72		58	14															
ПОО.02																																										
ПОО.03																															37		1	36		36						
																																									79.94%	20.06%
ПП	612			612	110	292	140				864	23	25	504	76	192	96		24		539	7	7	522	64	222	120		3		755	15	20	270	32	124	74		18		2989	750
ОПЦ	66			66		36	30				21		1	20			20				133		1	132		76	56				101		6	92		50	42		3		320	158
ОП.01																																									36	6
ОП.02																																									31	15
ОП.03																																									36	
ОП.04																					48			48		42	6				44		3	38		34	4		3		37	55
ОП.05																																									33	
ОП.06	46			46		36	10																																		36	10
ОП.07																					33		1	32			32				41		3	38			38				3	71
ОП.08																					36			36		18	18														36	
ОП.09	20			20			20				21		1	20			20																								40	1
ОП.10																					16			16		16					16			16		16					32	

ПЦ	Профессиональный цикл	13		14				3261	57	51	2126	371	891	371		55	
ПМ.01	Приготовление и подготовка у реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		3				398	6	3	271	51	112	51		10	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2				75	3	1	71	21	50	21			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2						101	3	2	92	30	62	30		4	
УП.01.01	Учебная практика			2	РП	V	час	108			108	108	нед		3		
ПП.01.01	Производственная практика			2	РП		час	108			108	108	нед		3		
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2						6								6	
	Всего часов по МДК							176			163						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		3				822	10	9	539	100	223	100		12	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4						162	6	4	149	38	111	38		3	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6		5				186	4	5	174	62	112	62		3	
УП.02.01	Учебная практика			6	РП	V	час	216			216	216	нед		6		
ПП.02.01	Производственная практика			6	РП		час	252			252	252	нед		7		
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6						6								6	
	Всего часов по МДК							348			323						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		3				620	9	9	410	72	194	72		12	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6						101	4	4	90	20	70	20		3	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		5				189	5	5	176	52	124	52		3	
УП.03.01	Учебная практика			6	РП	V	час	144			144	144	нед		4		
ПП.03.01	Производственная практика			6	РП		час	180			180	180	нед		5		
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6						6								6	
	Всего часов по МДК							290			266						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2		3				401	8	8	268	46	114	46		9	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			5				78			78	20	58	20			

ПЦ											398	6	3	271	51	112	51		10	
ПМ.01											398	6	3	271	51	112	51		10	
МДК.01.01											75	3	1	71	21	50	21			
МДК.01.02											101	3	2	92	30	62	30		4	
УП.01.01	час					не л					час			108	108	не л	3			
ПП.01.01	час					не л					час			108	108	не л	3			
ПМ.01.ЭК											6								6	
ПМ.02																				
МДК.02.01																				
МДК.02.02																				
УП.02.01	час					не л					час					не л				
ПП.02.01	час					не л					час					не л				
ПМ.02.ЭК																				
ПМ.03																				
МДК.03.01																				
МДК.03.02																				
УП.03.01	час					не л					час					не л				
ПП.03.01	час					не л					час					не л				
ПМ.03.ЭК																				
ПМ.04																				
МДК.04.01																				

ПЦ	87			87		41	10				327	6	4	170	28	70	28		3	
ПМ.01																				
МДК.01.01																				
МДК.01.02																				
УП.01.01	час					не л					час					не л				
ПП.01.01	час					не л					час					не л				
ПМ.01.ЭК																				
ПМ.02	87			87	10	41	10				327	6	4	170	28	70	28		3	
МДК.02.01	51			51	10	41	10				111	6	4	98	28	70	28		3	
МДК.02.02																				
УП.02.01	час			36	36	не л	1				час			72	72	не л	2			
ПП.02.01	час					не л					час			144	144	не л	4			
ПМ.02.ЭК																				
ПМ.03																				
МДК.03.01																				
МДК.03.02																				
УП.03.01	час					не л					час					не л				
ПП.03.01	час					не л					час					не л				
ПМ.03.ЭК																				
ПМ.04																				
МДК.04.01																				

ПЦ	546			546	110	256	110				843	23	24	484	76	192	76		24	
ПМ.01																				
МДК.01.01																				
МДК.01.02																				
УП.01.01	час					не л					час					не л				
ПП.01.01	час					не л					час					не л				
ПМ.01.ЭК																				
ПМ.02	202			202	48	82	48				206	4	5	80	14	30	14		9	
МДК.02.01																				
МДК.02.02	130			130	48	82	48				56	4	5	44	14	30	14		3	
УП.02.01	час			72	72	не л	2				час			36	36	не л	1			
ПП.02.01	час					не л					час			108	108	не л	3			
ПМ.02.ЭК											6								6	
ПМ.03	230			230	42	116	42				390	9	9	180	30	78	30		12	
МДК.03.01	36			36	6	30	6				65	4	4	54	14	40	14		3	
МДК.03.02	122			122	36	86	36				67	5	5	54	16	38	16		3	
УП.03.01	час			72	72	не л	2				час			72	72	не л	2			
ПП.03.01	час					не л					час			180	180	не л	5			
ПМ.03.ЭК											6								6	
ПМ.04	114			114	20	58	20				74	4	4	66	10	20	10			
МДК.04.01	78			78	20	58	20													

ПЦ	406	7	6	390	64	146	64		3		654	15	14	178	32	74	32		15		2669	592
ПМ.01																					323	75
МДК.01.01																					40	35
МДК.01.02																					61	40
УП.01.01	час					нед					час					не л					108	
ПП.01.01	час					нед					час					не л					108	
ПМ.01.ЭК																					6	
ПМ.02																					683	139
МДК.02.01																					96	66
МДК.02.02																					113	73
УП.02.01	час					нед					час					не л					216	
ПП.02.01	час					нед					час					не л					252	
ПМ.02.ЭК																					6	
ПМ.03																					494	126
МДК.03.01																					57	44
МДК.03.02																					107	82
УП.03.01	час					нед					час					не л					144	
ПП.03.01	час					нед					час					не л					180	
ПМ.03.ЭК																					6	
ПМ.04	99	4	4	88	16	36	16		3		114								6		324	77
МДК.04.01																					45	33

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7						101	8	8	82	26	56	26		3		57	44
УП.04.01	Учебная практика			7	РП	V	час	108			108	108	нед	3				108	
ПП.04.01	Производственная практика			8	РП		час	108			108	108	нед	3				108	
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	8						6								6		6	
	Всего часов по МДК							179			160								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3		2				1020	24	22	638	102	248	102		12		845	175
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6						101	6	6	86	22	64	22		3		54	47
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8						301	18	16	264	80	184	80		3		173	128
УП.05.01	Учебная практика			8	РП	V	час	288			288	288	нед	8				288	
ПП.05.01	Производственная практика			8	РП		час	324			324	324	нед	9				324	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8						6								6		6	
	Всего часов по МДК							402			350								
	Учебная и производственная практики						час	1836			1836	1836	нед	51					
	Учебная практика						час	864			864	864	нед	24					
	Концентрированная						час						нед						
	Рассредоточенная						час	864			864	864	нед	24					
	Производственная практика						час	972			972	972	нед	27					
	Концентрированная						час	972			972	972	нед	27					
	Рассредоточенная						час						нед						
	Государственная итоговая аттестация						час	72			72		нед	2					
	Демонстрационный экзамен						час	72			72		нед	2				72	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	18	5	39		2	1	5904	57	75	4644	471	2538	1180	62	84		5154	750

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																				
УП.04.01	Учебная практика	час					нед					час					нед				
ПП.04.01	Производственная практика	час					нед					час					нед				
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен																				
	Всего часов по МДК																				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				
УП.05.01	Учебная практика	час					нед					час					нед				
ПП.05.01	Производственная практика	час					нед					час					нед				
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																				
	Всего часов по МДК																				
	Учебная и производственная практики	час					нед					час			216	216	нед	6			
	Учебная практика	час					нед					час			108	108	нед	3			
	Концентрированная	час					нед					час					нед				
	Рассредоточенная	час					нед					час			108	108	нед	3			
	Производственная практика	час					нед					час			108	108	нед	3			
	Концентрированная	час					нед					час			108	108	нед	3			
	Рассредоточенная	час					нед					час					нед				
	Государственная итоговая аттестация	час					нед					час					нед				
	Демонстрационный экзамен	час					нед					час					нед				
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612			612	27	407	187	18			864	6	6	720	65	417	177	18	24	

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																				
УП.04.01	Учебная практика	час					нед					час					нед				
ПП.04.01	Производственная практика	час					нед					час					нед				
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен																				
	Всего часов по МДК																				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				
УП.05.01	Учебная практика	час					нед					час					нед				
ПП.05.01	Производственная практика	час					нед					час					нед				
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																				
	Всего часов по МДК																				
	Учебная и производственная практики	час			36	36	нед	1				час			216	216	нед	6			
	Учебная практика	час			36	36	нед	1				час			72	72	нед	2			
	Концентрированная	час					нед					час					нед				
	Рассредоточенная	час			36	36	нед	1				час			72	72	нед	2			
	Производственная практика	час					нед					час			144	144	нед	4			
	Концентрированная	час					нед					час			144	144	нед	4			
	Рассредоточенная	час					нед					час					нед				
	Государственная итоговая аттестация	час					нед					час					нед				
	Демонстрационный экзамен	час					нед					час					нед				
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612			612	34	393	165	18			864	6	15	684	63	397	207	8	15	

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков											38	4	4	30	10	20	10			
УП.04.01	Учебная практика	час			36	36	нед	1				час			36	36	нед	1			
ПП.04.01	Производственная практика	час					нед					час					нед				
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен																				
	Всего часов по МДК																				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											173	6	6	158	22	64	22		3	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											101	6	6	86	22	64	22		3	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				
УП.05.01	Учебная практика	час					нед					час			72	72	нед	2			
ПП.05.01	Производственная практика	час					нед					час					нед				
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																				
	Всего часов по МДК																				
	Учебная и производственная практики	час			180	180	нед	5				час			504	504	нед	14			
	Учебная практика	час			180	180	нед	5				час			216	216	нед	6			
	Концентрированная	час					нед					час					нед				
	Рассредоточенная	час			180	180	нед	5				час			216	216	нед	6			
	Производственная практика	час					нед					час			288	288	нед	8			
	Концентрированная	час					нед					час			288	288	нед	8			
	Рассредоточенная	час					нед					час					нед				
	Государственная итоговая аттестация	час					нед					час					нед				
	Демонстрационный экзамен	час					нед					час					нед				
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612			612	110	292	140				864	23	25	504	76	192	96		24	

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	63	4	4	52	16	36	16		3											
УП.04.01	Учебная практика	час			36	36	нед	1				час					нед				
ПП.04.01	Производственная практика	час					нед					час			108	108	нед	3			
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен											6								6	
	Всего часов по МДК																				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	307	3	2	302	48	110	48				540	15	14	178	32	74	32		9	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	163	3	2	158	48	110	48				138	15	14	106	32	74	32		3	
УП.05.01	Учебная практика	час			144	144	нед	4				час			72	72	нед	2			
ПП.05.01	Производственная практика	час					нед					час			324	324	нед	9			
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен											6								6	
	Всего часов по МДК																				
	Учебная и производственная практики	час			180	180	нед	5				час			504	504	нед	14			
	Учебная практика	час			180	180	нед	5				час			72	72	нед	2			
	Концентрированная	час					нед					час					нед				
	Рассредоточенная	час			180	180	нед	5				час			72	72	нед	2			
	Производственная практика	час					нед					час			432	432	нед	12			
	Концентрированная	час					нед					час			432	432	нед	12			
	Рассредоточенная	час					нед					час					нед				
	Государственная итоговая аттестация	час					нед					час			72		нед	2			
	Демонстрационный экзамен	час					нед					час			72		нед	2			
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	7	8	594	64	280	134		3		864	15	21	306	32	160	74		18	

КОНСУЛЬТАЦИИ по О	15		3		10			1	1
в т.ч. в период обучения по циклам	15		3		10			1	1
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	60		3		5		25	7	20
в т.ч. в период обучения по циклам	60		3		5		25	7	20
Экзамены (без учета физ. культуры)			**4**		**3**		**6**	**1**	**4**
Зачеты (без учета физ. культуры)				**1**				**2**	**2**
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		**4**	**6**	**4**	**5**	**4**	**4**	**2**	**4**
Контрольные работы (без учета физ. культуры)			**2**						

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	3	товароведения продовольственных товаров
	4	технологии кулинарного и кондитерского производства
	5	иностранного языка
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	7	технического оснащения и организации рабочего места
		Лаборатории:
	1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	2	учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	актовый зал

Пояснения

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ТОГАПОУ "Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. №44898 от 22 декабря 2016г.) 43.01.09 Повар, кондитер. Кроме того, нормативную правовую базу разработки учебного плана составляют: · Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; · Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167); Приказ Минпросвещения России от 12.08.2022 №732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №413"· Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования от 01.03.2023г. · Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся"; Уставом ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского», локальными актами образовательного учреждения. Срок реализации программы составляет 3 года 10 месяцев.

Согласно учебному плану начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Уставом колледжа предусмотрена шестидневная рабочая неделя, продолжительность занятий - 45 мин. (возможны сдвоенные уроки с 10 минутным перерывом между ними); объем образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу; продолжительность каникул в учебном году должна составлять не менее 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период; реализовывать дисциплину "Физическая культура" в объеме обозначенном ФГОС обязательных аудиторных занятий (не менее 40 часов) не более 2 часов в неделю и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей), основ медицинских знаний (для девушек) 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

На промежуточную аттестацию отводится 6 недель и проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов (дифференцированных зачетов) - 10. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП цикловой комиссией созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика (производственное обучение) рассредоточена по дням недели, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов. По итогам учебной и производственной практики предусмотрен дифференцированный зачет. Производственная практика проводится в организациях, соответствующих профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами работодателей.

Общеобразовательный цикл:

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2952 часа. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соотвествии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой профессии. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Индивидуальный проект выполняется обучающими по дисциплине химия. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину. Учебным планом предусмотрены экзамены по русскому языку, математике, химии.

Формирование вариативной части:

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» состоит из инвариантной, вариативной частей. Общий объем времени составляет 5904 часов из них: 5154ч. – инвариантная часть, 750ч. – вариативная, 1836 – учебная и производственная практики. Вариативная часть ОПОП распределена на увеличение количества часов на практическую составляющую профессиональных модулей (МДК) и общепрофессиональные дисциплины.

Формы проведения консультаций:
Консультации для обучающихся проводятся из расчета 4 часа на одного обучающегося в следующих формах: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Формы проведения промежуточной аттестации:
Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на дисциплину. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Учебным планом предусмотрены экзамены (квалификационные экзамены) по дисциплинам и профессиональным модулям: Экономические и правовые основы продовольственной деятельности, ПМ.01 Приготовление и подготовка у реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Формы проведения государственной итоговой аттестации:
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы виде демонстрационного экзамена. На защиту выпускной квалификационной работы предусмотрено 2 недели (72ч.)

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №7 Тимкин А.В.

ИП Леванцова Н.И. Леванцова Н.И.