## Утверждаю

Директор ТОГАПОУ "Промышленнотехнологический колледж"

_	_	v		
Ба	h	ואוב	пΔ	02

31.08.2020	

# учебный план

		программы подготовки специалистов среднего звена	1	
Тамбовское с	областное государственн	ное автономное профессиональное образовательное учреж	кдение "Промышл	іенно-технологический колледж"
		наименование образовательного учреждения (организации)		
		по специальности среднего профессионального образов	ания	
43.02.15	Поварское и кондит	терское дело		
код	наименование специальнос	TIU		
		основное обц	цее образование	
		Уровень образования, необх	одимый для приема на об	;учение
квалификация:	Специалист по пова	арскому и кондитерскому делу		
форма обучения	Очная	Срок получения образования по ОП	3г 10м	год начала подготовки по УП 2020
		_	-	-
профиль получаемого	профессионального образо	рвания естетвеннонаучный		
		при реализации программы среднего общего образования		
Приказ об утверждении	<b>ο</b> Τ _	09.12.2016 № <u>1565</u>		
		Виды деятельности		
Организация и ведение про ассортимента	оцессов приготовления и подгото	овки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного		
		ения и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
		ения и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
		ения и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
		ения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских издели категорий потребителей, видов и форм обслуживания	й	
Организация и контроль те	жущей деятельности подчиненн	ого персонала		
Выполнение работ по проф	рессии "Повар"			

### 1 Календарный учебный график

	(	Сен	тяб	рь		(	)ктя	брь		ŀ	Нояб	брь			Ден	абр	Ь		Я	нвар	ь	В	Фе	врал	Ъ			Map	T	1		Апре	ель			Ма	ай			Ию	НЬ		_	ν	Іюль	. [		F	Авгу	СТ
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21		1 4	. 1	'	- 1	16	3 - 9			24 - 30		17	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11		19 - 25	26 янв - 1 фев		9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	'	9 - 15	16 - 22	L	50 Map - 5 all p			27 апр - 3 май	4 - 10		- 1	25 - 31		Ξ.		22 - 28	он - 5 ию	Ξ.			오	1	1	17 - 23 24 - 31
	1	2	3	4	- 5	6	7	8	9	10	11	. 12	2 13	3 14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27 2	28	29 3	30 3	1 32	2 33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49 5	50 5	51 52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	* :	* *	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	* *
I																	::	=	=																							::	=	=	=	=	=	= :	= :	= =
II																	::	=	=																		::	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	= :	= :	= =
III																	::	=	Ш															::	8	8	8	8	8	8	8	8	8	=	=	=	=	= :	= :	= =
IV																		=	=									::	8	8 8	8	8	X	Х	Χ	Χ	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	* *

Обозначения:	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным к
--------------	---

Учебная практика
 Производственная практика (по при

 $\Delta$  Подготовка к государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация

:: Промежуточная аттестация = Каникулы Производственная практика (по профилю специальности)
Производственная практика (преддипломная)

\* Неделя отсутствует

#### 2 Сводные данные по бюджету времени

										Пр	актики					ГΙ	1A				
Курс	Обучение по дис	циплинам и междисцип	линарным курсам	Промеж	уточная атт	гестация	Учебна	ая практ	ика	практика	одствен (по про пальност	филю	пр	одствен актика ципломн		Подго-□ товка	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	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	16	23	2	1	1												11	52		
II	29	14	15	2	1	1	5	2	3	5		5						11	52		
III	27	14	13	2	1	1	4	2	2	9		9						10	52		
IV	24	24		1	1		1	1		5		5	4		4	4	2	2	43		
Всего	119	68	51	7	4	3	10	5	5	19		19	4		4	4	2	34	199		

	Формы проме	жуточной атт	естации	Учеб	ная нагрузка	з обучающю	ся, ч.				Курс	1								Kypc 2			Распреде	ление по курсам	и семестрам		Курс	3								Курс 4				
Наименование циклов, разделов,□	Ē	MA M	Моты	w.n.)	-	в том ч	лем исле Про		Сем 16	стр 1 нед			Семестр 23 нед	2			Семе 16	стр 3 нед			Сем: 18 (!	естр 4 5 ) нед			Семестр 16 не	я			Семе 15 (9	стр 6 ) нед			Ce 2	местр 7 5 нед				Семестр		Объём ОП
Индекс дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Замены Зачеты Диффер. зан	Kypcosse npo Kypcosse pa6	Контрольные р	Abyme O6uèn OF Canoct (c.p.+	Консультац	о Лесции, уроки Пр. занятия	ут. обидатте ставо ия	Obulen Off	Консульт.	Лесции, уроки Пр. мо зачетия	, Me	OSNèm OF	£ 4	уроки Пр. мот в	пе Про ме жут атт ест	Caworr.	C npenog.		Satemen Mypc.		Самост. Консульт. С препод.	в форме пр. подготовки Лекции, в уроки од Пр.	Kypc. Kypc.	OSNEW OF	С препод.	Лесции, в урови да Пр. заветия	испе Про ме жут объе атт ест	O6'Nêm OFT	Консульт.	в форме пр. подготовки Ироки Пр. мот	числе Про ме жут жут атт ест	Obules Off Garoct.	Консульт. С препод	в форме пр подготовко Лекции,	Пр. мод Курс. волироветир.	Про ме но мул жут мул атт ост	Самост.	С препод.	B TOM YUC B TOM	ле Про ме жут Обяз. Вар. часть часть
1 2 Итого час/нед (с учетом консультаций в	3 4 5	6 7 µклам)	8 9	9 10 12	14 15	17 18	23 25	27 21 36	29 36	31 32 3	37 39	41 42 36	43 44 4	45 46	51 53	55 56 5	7 58	59	60 65	67 69	70 71 72	73 74	1 79 8	36 84 8	35 86 36	87 88	93 95	97 98 36	99 100	101 10	02 107 109	111 112 36	113 114 36	115	5 116 121	123 125 36	126 127	7 128	129 130	135 137 336 337
ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4 1 11		4	1476	48 140	4 988 416	5 24	612		5 391 185			18 828 5	97231	18																					П				
СО Среднее общее образование	4 1 11		4	1476	48 140	4 988 416	5 24	612	30 57	5 391 185	6 8	364	18 828 5	97231	18																					П				
БД Базовые дисциплины	3 1 9		2	1141	38 108	5 761 324	18	505	24 47	5 328 147	6	536	14 610 4	33 177	12																					П				
БД.01 Русский язык	2			89	5 78	78	6	35	3 32	32		54	2 46	16	6																									
БД.02 Литература	2			120	3 117	7 117		50	2 48	48		70	1 69 6	59																										
БД.03 Иностранный язык	2		1	120	3 117	7 117	,	51	2 49	49		69	1 68	68																						П			Ш	
Математика: алгебра, начала БД.04 математического анализа,	12			180	12 156	5 156	12	74	8 60	60	6	106	4 96 9	96	6																									
геометрия  БД.05 История	2			120	3 117	7 87 30		50	2 48	38 10	+	70	1 69	19 20	+				H				+				H								++	+			++	
БД.06 Физическая культура	1 2			119	2 117			53	1 52	52	+	66	1 65	65	+								+	++				$\forall$							+	+			++	
6д.07 Обж	2			72	2 70	60 10	П	33	1 32	28 4	$\parallel \parallel$	39	1 38 3	32 6	+				H																+	+			++	
БД.08 Физика	2			100	3 97	61 36		50	2 48	30 18		50	1 49 3	31 18																										
БД.09 Обществознание (вкл. экономин и право)	cy 2			110	2 108	3 108		35	1 34	34		75	1 74 7	74																						П				
БД.10 География	1			37	1 36	22 14		37	1 36	22 14																														
БД.11 Экология	1			37	1 36	36		37	1 36	36																														
БД.12 Родной язык			2	37	1 36	36						37	1 36 3	36																										
ПД Профильные дисциплины	1 2		1	295	9 280	188 92	6	107	6 10	1 63 38		188	3 179 1	25 54	6																									
ПД.01 Информатика	2			103	3 100	50 50		39	2 37	17 20		64	1 63	33 30																					Ш	П			Ш	
ПД.02 Химия	2		1	118	4 108	82 26	6	39	3 36	26 10		79	1 72 5	56 16	6																									
ПД.03 Биология	2			74	2 72	56 16		29	1 28	20 8		45	1 44 3	36 8																										
			·									•		•																										
ПОО Предлагаемые ОО			1	40	1 39	39						40	1 39 3	39																										
ПОО.01 Астрономия			2	40	1 39	39						40	1 39 3	39																						Ш				
																																								69.87% 30.13%
ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	21 8 26	2	11	4248 39	69 324	01735111	3 32 72								6	12 10 1	7 576	311	193	9 864	6 9 648	34020	10 2	1 612 10 1	17 576	222266	16 9	900 5	7 540	30416	64 24	936 8	19 900	55	8 290 16	9 324				2968 1280
																						- 1 - 1																		
ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический	6 3		6	550	10 540	176 364	,			Ш					1	26	4 122	70	52	129	1 128	56 72	2	91	3 88	18 70		52	52	5	52	152	2 150	32	118	П			П	432 118
огсэ.01 Основы философии			4	37		36				Ш	$\parallel \parallel$				$\dagger \dagger$					37	1 36	36		1												一			$\prod$	36 1
ОГСЭ.02 История	3			37	1 36	36										37	1 36	36																						36 1
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельност	и 46 7		35	167	3 164	164										27	1 26		26	26	26	26	5	27	1 26	26		26	26	2	26	61	1 60		60	Ш				164 3
ОГСЭ.04 Физическая культура	3-6 7			167	3 164	1 2 162	2									29	1 28	2	26	26	26	26	6	27	1 26	26		26	26	2	26	59	1 58		58	Щ				164 3
ОГСЭ.05 Психология общения	7			32	32	32				Ш																						32	32	32		Щ			$\coprod$	32
ОГСЭ.06 Казачество России: история и современность			3	33	1 32	32				Ш						33	1 32	32																		Щ				33
ОГСЭ.07 Основы казачьей службы			4	40	40	20 20														40	40	20 20	0													Ш				40

ОГСЭ.08	Основы православной культуры				5	37	1	36 18	18																		3	37	1 36	18 1	18															37
	Математический и общий																																													
EH	естественнонаучный учебный цикл	1			1	187		180 144		3									+			+	73	1	72	54 18	7	77	2 72	54 1	18	3 37	1	36	36										18	+
EH.01	Химия Экологические основы	5				150	3 1	144 108	36	3													73	1	72	54 18	7	77	2 72	54 1	18	3													14-	_
EH.02	природопользования				6	37	1	36 36																								37	1	36	36										36	1
	T	1 1	1 1		1 1		1 1								1.1																		1 1				I I									
опц	Общепрофессиональный цикл	3 2	8		4	1100	18 1	076 675	401	6				41				337	7	324	2031	21	6 69	1	68	20 48	1	162	2 160	54 1	06	176	2	174	114 60		356	6 35	0	284 66					61	488
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3			65	1	64 32	32									65	1	64	32	32																							64	1
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3				101	2	96 62	34	3								101	2	96	62	34	3																						96	5
ОПЦ.03	Техническое оснащение организации питания		3			65	1	64 37	27									65	1	64	37 2	27																							64	1
ОПЦ.04	Организация обслуживания		5			65	1	64 30	34																		6	65	1 64	30 3	34														64	1
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6			97	1	96 54	42																							97	1	96	54 42										96	1
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7			49	1	48 40	8																												49	1 48	3	40 8					32	17
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности				5	97	1	96 24	72																		g	97	1 96	24 7	72														96	1
ОПЦ.08	Охрана труда	3				33	1	32 22	10									33	1	32	22	10																							32	1
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности		4			69	1	68 20	48														69	1	68	20 48																			68	1
ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров	3				73	2	68 50	18	3								73	2	68	50	18	3																							73
ОПЦ.11	Статистика				7	32		32 26	6																												32	32	2	26 6						32
ОПЦ.12	Финансы, денежное обращение, кредит	7				72	2	70 56	14													П											П				72	2 70	0	56 14						72
ОПЦ.13	Правовые основы предпринимательской		7			57	1	56 46	10																												57	1 56	5	46 10						57
	деятельности Эффективное поведение на		+		Н								+		$\blacksquare$							+		+		+							+													
ОПЦ.14	рынке труда Идентификация и фальсификация	a .	7		Н	73		72 58					+		$\blacksquare$							+		+		+							+				73	1 72		58 14						73
ОПЦ.15	продукции Управление качеством с основами				7	40		40 26																													40	40	0	26 14						40
ОПЦ.16	метрологии и стандартизации				6	79		78 60	18										+			+						_				79	1	78	60 18											79
АЦ	Адаптационный цикл	1				33	1	32 32					$\perp$	44								$\perp$		$\perp$		+++	$\bot$						$\perp$				33	1 32	2	32						33
АЦ.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	7	,			33	1	32 32																													33	1 32	2	32						33
	I	1 1																																												
пц	Профессиональный цикл	17	15	2		2411	19 37 1	444 740	312 32	63								149	10 6	130 9	2 38 2	20	3 593	6 6 3	80 170	0 210 62	21 2	282 10	10 256	122 96 7	72 16	6 635	5 4	278 11	6 154 52	24	428	8 11 40	0 92	242 10€	16 9	324			174	4 667
	Организация и ведение процессо	B									П							П				П																						П		П
ПМ.01	приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для	2	2			348	4 4 2	256 142	42	12													348	4 4 2	56 11	4 142 42	12																		21	3 130
	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																																													Ш
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных	4				93	2 2	86 66	20	3											П	П	93	2 2	86 20	0 66 20	3	T		П															32	61
	полуфабрикатов		$\parallel \parallel$					- 133						$\parallel \parallel$	$\perp$						$\parallel$	$\perp$	-				$\perp$						$\perp$													1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4				105	2 2	98 76	22	3													105	2 2	98 22	76 22	3																		36	69
УП.01.01	Учебная практика		4	РΠ	۷	iac 72		72 нед	2	ча	0		не	,	нас		не	час			не		час		72 72	2 не 2	ч	1ac		не		час			не		час			нед		час	не		72	
ПП.01.01	Производственная практика		4	РΠ		ac 72		72 нед	2	ча	:		не		нас		не	час			не		час			2 не 2	ч	нас		не		час			не		час			нед		час	не		72	$\overline{\square}$
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4				6				6													6				6																		6	
	Всего часов по МДК				1	198	1	184			1	1 1			-1	1		 					- 1 - 1																-				 1			
L	I	1						-1																																						—

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовам к реализации горяних блод, кулинарных каделий, закусок сложного ассортимента с учетом потреботельных категорый потребительных категорый потребительных магегорый потребительны	131 2 2 124 56 68 20	3 146 4 5 134 56 40 42 16 3 150	342 85
Организация процессов приготовления, подготовки к мДК.02.01 реализации горячих блюд, 4 улимарым хиданий, заусок сложного ассортимента	95 2 2 88 20 68 20	3	34 61
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		110 4 5 98 20 40 42 16 3	86 24
УП.02.01 Учебная практика 5 РП V час 72 72 нед 2 час	HE   48C   HE   49C   HE   A   48C   36 36 A   1	час 36 36 не 1 час не д	мед
ПП.02.01 Производственная практика 6 РП час 144 144 мед 4 час	ME	No.   No.	мед час ме д 144
ПМ.02.3К Квалификационный экзамен 6 6 6 6 6 8 6 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8		6 6	6
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и подготовки к реализации и подготовки к реализации и подготовки к реализации и подготовки блед кулинарных изделий, закуски сложного 2 за 214 6 5 122 56 30 9 потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей на при подвержности потребностей различных категорий потребностей различны		136 6 5 122 66 56 30 3 78	176 38
Организация процессов приготовнения, подготовки к МДК-03.01 реализации холодины блюд, 5 , 57 3 3 48 38 10 3 кулинарных кладений, закусок сложного ассортимента		57 3 3 48 10 38 10 3	32 25
Процессы приготовления, подготовки к реализации МДК.03.02 жулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		43 3 2 38 20 18 20	36 7
УП.03.01 Учебная практика 5 РП V час 36 36 мед 1 час	ME	час 36 36 ме 1 час ме д час час	мед час ме д 36
ПП.03.01 Производственная практика 6 РП час 72 72 мед 2 час	NE	час не да час 72 72 не д час час	нед час не не д 72 га
ПМ.03.ЭК Квалификационный экзамен 6 6 6 6 6 8 6 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8		6 6	6
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовом к реализации подрем к пожного ассортимента 3 с 282 5 5 194 114 44 6 с различных категорий потребителей, видов и форм обствогивамия		2210   5   5	194 76 114 44 6 72
Организация процессов приготовнения, подготовки к мДК.О-0.10 денижация подготовки к торяних десертов, напитков спожного ассортимента		81 2 2	74 20 50 24 3 3 32 49

Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков спожного ассортимента	7 93 1	3 3 84 64 20 3		93 3 3 84 20 64 20 3 3 36 57
УП.04.01 Учебная практика	7 PN V 4ac 36	36 MEA 1 43C ME 44	ас не д час не д час	ac   Ne   4ac   Ne   4ac   Ne   A   4ac   36   36   Med   1   4ac   Ne   A   36
ПП.04.01 Производственная практика	8 PN 4ac 72	72 HEA 2 NAC HE A	ac He A 4ac He A 4ac	ac   He   4ac   He   4ac   He   4ac   He   4ac   72 72 He   2 72
ПМ.04.3К Квалификационный экзамен Всего часов по МДК	8 214	158		
Организация и ведение процессо приготовления, оформления и подготовки к реализации хисобоўлонных, мучных кондитерских каделий сложного аскраний сложного потребностей различеных категорый потребностей, видов и форм обслуживания	3 2 407 5	5 4 278 154 52 12		407 5 4 278 116 154 52 12
Организация приготовления, парготовия к реализации МДК.05.01 хлебобулочных, мучных кондитерских заделий сложного ассортимента  Процессы приготовления, парготовия к реализации МДК.05.02 хлебобулочных, мучных кондитерских заделий сложного ассортимента	6 109 2			112 3 2 104 24 80 24 3 92 20
УП.05.01 Учебная практика	6 PN V час 72	72 мед 2 час ме д	ас не д час не д час	SC   He   4ac   He   4ac   He   72   72   72   Re   2   4ac   HeA   4ac   He   72   72   72   72   72   72   73   74   75   75   75   75   75   75   75
ПП.05.01 Производственная практика	6 PN 4ac 108	108 мед 3 час ме	ас не д час не д час	ac   Ne   4ac   Ne   4ac   108   108   108   A   4ac   Ne   108   108   A   108   A
ПМ.05.ЭК Квалификационный экзамен Всего часов по МДК	6 6	206		
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2 1 1 326	3 6 206 128 62 16 3		218 3 6 206 16 128 62 16 3 108 204 122
МДК.06.01 Оперативное управление текуще деятельностью подчиненного персонала	й 7 7 218 3	3 6 206 128 62 16 3		218 3 6 206 16 128 62 16 3 96 122
ПП.06.01 Производственная практика	8 PN 4ac 108	108 мед 3 час не д	ac He A 4ac He A 4ac	ac   He   4ac   He   4ac   He   4ac   He   4ac   He   4ac   He   4ac   108   108   108   108
ПМ.06.ЭК Квалификационный экзамен Всего часов по МДК	8 218	206		

МДК.07.01 Технология приготовления 3 77 10 6 58 38	20 3	77 10 6 58 20 38 20 3			77
УП.07.01 Учебная практика 3 PPП V час 72 72 мед	2 час не д час	He   час   72 72 Не д	час не д час не д	vac Neg Vac Neg Neg	час не д 72
ПП.07.01 Производственная практика 4 РП час 108 108 мед	3 час не д час	не д час не д	час   108 108 <sup>MB</sup> д 3 час   не д	vac HE HE HEAL HEAL HEAL	час не д 108
ПМ.07.ЭК Квалификационный экзамен 4 6 6 8сего часов по МДК 77 58	6		6 6		6
Учебная и производственная (по профило специальности) час 1044 1044 нед поактики	29 час нед час	Hegi час   72 72 Hegi 2	час 288 288 мед 8 час 72 72 мед 2	час 396 396 мер 11 час 36 36 мер 1	час 180 180 нед 5
Учебная практика час 360 з60 мед Концентрированная час мед Рассредоточенная час 360 з60 мед	час нед час	нед час нед	час 108 108 нед 3 час 72 72 нед 2 час нед час нед 4ас 72 72 нед 2	4ac         72         72         Hep         2         4ac         36         36         Hep         1           4ac         Hep         4ac         Hep         Hep	час нед нед час нед нед
Производственная (по профилю специальности) практика  Концентрированная  Рассредоточенная  Нас  Нас  Нас  Нас  Нас  Нас  Нас  Н		нед час нед	час         180 180 мед         5         час         мед           час         180 180 мед         5         час         мед           час         нед         нед         нед	час 324 324 нея 9 час нед нед час нед нед час нед нед	Nac         180         180         Neg         5           Nac         180         180         Neg         5           Nac         Neg         Neg         5
пдп производственная практика 8 РП час 144 144 мед	4 час не д час	не д час не д	час не д час не д	час не д час нед	час 144 144 <mark>не</mark> 4 144
Государственная итоговая аттестация час 216 216 нед Подготовая выпуснной квалификационной работы час 144 нед 3ацита выпусной	4 час не д час	He He HE A	49C         HE         A         49C         HE         A           49C         HE         A         HE         A         HE         HE <th>час яед час нед час нед час нед</th> <th>vac         216         He A B B B B B B B B B B B B B B B B B B</th>	час яед час нед час нед час нед	vac         216         He A B B B B B B B B B B B B B B B B B B
Защита выгусной час 72 72 мед мед 72 72 мед	2 4ac A 4ac	He He He A	49C         A         A         A           49C         A         B         A           49C         A         B         B           49C         A         B         B           49C         A         B         B           49C         A         B         B           49C         A         A         B	час         нед         час         нед           час         не         час         нед           час         не         час         нед	час 72 не 2 72 не 1 4ас не д 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4
КОНСУЛЬТАЦИИ по О 48	30	18			
в т.ч. в период обучения по циклам 48	30	18			
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП 69		17	9 17	7 19	
в т.ч. в период обучения по циклам 69		17	9 17	7 19	
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ 25 9 37 2 15 594( 39 117 46442723 ЧАСАХ	1529 32 96 612 30 576 391 185 6 864 18	8 828 597 231 18 612 10 17 576 92 311 193 9	864 6 9 648 170 340 200 21 612 10 17 576 122 222 266 16	9 900 5 7 540 304164 24 936 8 19 900 92 558 290 16 9	540 4660 1280
Экзамены (без учета физ. культуры)	1	3 3	5 3	5 4	2
Зачеты (без учета физ. культуры)		1	1	1 2	
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)  Курсовые проекты (без учета физ. культуры)	2	8 4	4 4	5 5	3
<u> </u>					

Курсовые работы (без учета физ. культуры)					1		1	
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	2	2	2	2	3	2	2	

Νō
1
2
1 2 3 4 5 6 7 8
4
5
6
7
8
9
10
1
1 2 3
3
2
2
2
2

Наименование		
Кабинеты:		
социально-экономических дисциплин		
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		
иностранного языка		
информационных технологий в профессиональной деятельности		
безопасности жизнедеятельности и охраны труда		
экологических основ природопользования		
технологии кулинарного и кондитерского производства		
организации хранения и контроля запасов и сырья		
организации обслуживания		
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства		
Лаборатории:		
химии		
учебная кухня ресторана		
учебный кондитерский цех		
Спортивный комплекс:		
спортивный зал		
стрелковый тир		
Залы:		
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет		
Актовый зал		

#### Пояснения

На соновании Рекомендаций по переходу образовательных организаций на применение дистанционных образовательных технологий в условиях действия временного порядка сопровождения реализации образовательных программ среднего профессионального образования колледж организоввывает проце оценки текущей и промежуточной аттестации с использованием средств электронной среды образовате организации, электронных сервисов тестирования и других средств. Преподаватели обеспечивают подг размещение на Дневник.ру развернутых технологических карт занятий по дисципоине, МДК, учебной и производственной практик. В карте указываются все ресурсы, которые студент будет использовать на з средства связи. Обучающиеся информируются о плане занятий на неделю.

Расписание занятий составляется на каждую неделю указанного периода, в которое включает дисциплины либо междисциплинарных курса. Продолжительность занятия - 30 минут, взаимедействие педагогических работников и обучающихся осуществляется через видеоконференции, скайп, zoom, вебинары и другие инструменты для дистанционного обучением.

Государственная итоговая аттестация проводится с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в соотвествии с программой государственной итаттеатиии.

дуру льной отовку и

анятии,

ъ 3-4

ия.

оговой

#### Пояснения

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессион «Промышленно-технологический колледж» разработан на основе Федерального государствен специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43. утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 о юстиции (№ 44828 от 20.12.2016г.)

Кроме того, нормативную правовую базу разработки учебного плана составляют: • Федераль образовании в Российской Федерации»; • Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "С осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего про (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200); • Рекомендации по организации пс пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на € учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259; • Положение о практике обучающи профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, у образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291; Устав ТОГАПОУ "П

Организация учебного процесса и режим занятий:

Согласно учебному плану начало учебных занятий -1 сентября и окончание в соответствии колледжа предусмотрена шестидневная рабочая неделя, продолжительность занятий -45 минминутным перерывом между ними); объем образовательной нагрузки обучающихся составляе включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную учебном году должна составлять не менее 8-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период культура" в объеме обозначенном ФГОС обязательных аудиторных занятий (не менее 160 часк дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на с юношей), основ медицинских знаний (для девушек) 70% от общего объема времени, отведень

На промежуточную аттестацию отводится 7 недель и проводится в форме зачета, дифференц экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а к зачетов) - 10. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений трє созданы фонды оценочных средств. позволяющие оценить знания. умения и освоенные компе При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматриваются производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю Учебная практика по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06 реализуется рассредоточенно, и прс специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамка реализуется концентрированно в несколько периодов. По итогам учебной и производственной профилю специальности) предусмотрен дифференцированный зачет. Преддипломная практик соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых меж, организациями. Аттестация по итогам преддипломной практики предполагает наличие отчета

Общеобразовательный цикл:

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образован объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего об федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с специальности. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на 1 курсе (1 год обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной обрапроцессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в при соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными метода Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времен дисциплину. Учебным планом предусмотрены экзамены по русскому языку, математике, химии

Формирование вариативной части:

Вариативная часть ОПОП в объеме 1280 часов распределена следующим образом: -ОГСЭ - 1: Казачество России: история и современность, Основы казачьей службы, Основы православной (введение новых дисциплин:Товароведение продовольственных товаров,Менеджмент, Финанс Правовые основы предпринимательской деятельности, Эффективное поведение на рынке тру продукции, Управление качеством с основами метрологии и стандартизации, Психология личн самоопределение У ПП - 667u

Формы проведения консультаций:

Консультации для обучающихся проводятся из расчета не более 4 часов на одного обучающе индивидуальные, письменные, устные.

Формы проведения промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов за сч Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от друг планом предусмотрены экзамены по профессиональным модулям: ПМ.01Организация и ведени к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, з потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Органи приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Органи приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитк потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Органи приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар". Пред по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных ассортимента; МДК 06.01Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного перс Формы проведения государственной итоговой аттестации:

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификацион дипломной работы. По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен квалификационную работу. На подготовку выпускной квалификационной работы предусмотре Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представлею освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохопрактик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе в отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (ди троривским работы по профессии узрактаристики с мест прохождения произволственной Согласовано

Директор МБОУ СОШ №7

Директор МБУ "Комбинат школьного питания"

пального образовательного учреждения ного образовательного стандарта по 02.15 «Поварское и кондитерское дело», от 09.12.2016г., зарег. Министерством

ный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об Эб утверждении Порядка организации и фессионального образования" элучения среднего общего образования в Базе основного общего образования с і профессии или специальности среднего іхся, осваивающие основные твержденное приказом Министерства ромышленно-технологический колледж";

с графиком учебного процесса. Уставом н. (возможны сдвоенные уроки с 10 г 36 академических часов в неделю и работу; продолжительность каникул в ц; реализовывать дисциплину "Физическая рв) не более 2 часов в неделю и освоение основ военной службы (дляного на указанную дисциплину.

ированного зачета, экзамена. Количество оличество зачетов (дифференцированных эбованиям ОПОП цикловой комиссией тенции.

з следующие виды практик: учебная и специальности и преддипломной. эх профессиональных модулей и і практики (практическая подготовка) (по а проводится в организациях, ду образовательным учреждением и студента, положительного отзыва

ия, увеличивается на 1476 часа. Данный разования в соотвествии с требованиями учетом профиля получаемой ). Умения и знания, полученные и расширяются в процессе. Качество ззовательной программы оценивается в ределах учебного времени, отведенного зми, включая компьютерные технологии. ни, отведенного на общеобразовательную г. По русскому языку и математике

18ч. (введение новых дисциплин: і культуры); - ЕН - 7ч.; - ОПЦ - 488ч. ы, денежное обращение, кредит, да, Идентификация и фальсификация юсти и профессиональное

эгося в следующих формах: групповые,

ет времени, отведенного на дисциплину. тих форм учебной нагрузки. Учебным че процессов приготовления и подготовки Организация и ведение процессов акусок сложного ассортимента с учетом зация и ведение процессов закусок сложного ассортимента с учетом зация и ведение процессов ов сложного ассортимента с учетом зация и ведение процессов с изделий сложного ассортимента с организация и контроль текущей усмотрено выполнение курсовой работы с изделий, закусок сложного зонала.

ной работы, которая выполняется в виде включается в выпускную но 4 недели, на защиту - 2 недели. ние документов, подтверждающих ждении учебной и производственной зыпускником могут быть представлены ипломы) олимпиад, конкурсов,

Рыбальченко Л.И.

Ледовских И.М.

Наименование ЦК