

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ТОГБПОУ «МНОГООТРАСЛЕВОЙ КОЛЛЕДЖ»

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар
 Кондитер

Форма обучения **ОЧНАЯ**
Нормативный срок обучения **2 года 10мес.**
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального
образования **естественнонаучный**

Приказ об утверждении ФГОС №1569 от 09.12.2016 г.

2. Учебный план

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	дф			учебные занятия	практики	курсовой проект	самостоятельная работа	промежуточная аттестация			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	12	13	14	15	16	17	18
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины				1476	372	1452	0	0	0	24	1476	0	391	547	240	298	0	0
ООД.01	Русский язык	2		1	72	12	66				6	72		34	38				
ООД.02	Литература		2	1	108	12	108					108		34	74				
ООД.03	История		2	1	136	10	136					136		68	68				
ООД.04	Обществознание		4	3	72	18	72					72				34	38		
ООД.05	География		2	1	72	16	72					72		34	38				
ООД.06	Иностранный язык		2	1	144	58	144					144		51	93				
ООД.07	Математика	2,4		1,3	232	34	220				12	232		68	90	34	40		
ООД.08	Информатика		4	3	144	72	144					144				68	76		
ООД.09	Физическая культура		2	1	72	18	72					72		34	38				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2	1	68	10	68					68		34	34				
ООД.11	Физика		2	1	108	20	108					108		34	74				
ООД.12	Химия	4		3	144	48	138				6	144				68	76		

ООД.13	Биология		4	3	72	12	72					72				36	36		
ООД.14	Основы проектной деятельности		4		32	32	32					32					32		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				682	404	660	0	0	24	0	324	358	85	81	0	154	182	180
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2	1	62	26	62					36	26	34	28				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1,2	48	26	48					36	12	17	31				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	1	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		5		62	26	58			4		36	26					62	
ОП.06	Охрана труда		4		36	26	36					36					36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	36	26	36					36					36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		5	4	68	40	66			2		36	32				36	32	
ОП.09	Физическая культура		6	5	40	40	40					36	4					20	20
ОП.10ц	Цифровые технологии в индустрии питания		6	5	52	40	46			6			52					34	18
ОП.11*	Технологии "Профессионалы" в профессиональной сфере деятельности		6		36	36	36						36						36
ОП.12*	Организация обслуживания			5,6	68	30	66			2			68					34	34
ОП.13*	Основы бережливого производства			6	36	18	30			6			36						36

ОП.14	Основы финансовой грамотности			6	36	18	36						36					36	
ПМ.00	Профессиональный цикл				2234	2234	1310	756	0	30	138	1980	254	136	236	372	412	430	648
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				372	372	270	72	0	6	24	372	0	136	236	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		1	144	144	136			2	6	144		68	76				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		1	150	150	134			4	12	150		68	82				
УП.01	Учебная практика		2		36	36		36				36			36				
ПП.01	Производственная практика		2		36	36		36				36			36				
ПА	Экзамен по профессиональному модулю	2			6	6					6	6			6				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				372	372	270	72	0	6	24	372	0	0	0	372	0	0	0

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		144	144	136			2	6	144				144			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		150	150	134			4	12	150				150			
УП.02	Учебная практика		3	36	36		36				36				36			
ПП.02	Производственная практика		3	36	36		36				36				36			
ПА	Экзамен по профессиональному модулю	3		6	6					6	6				6			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			412	412	244	144	0	6	18	412	0	0	0	0	412	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		128	128	120			2	6	128					128		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных	4		134	134	124			4	6	134					134		

	блюды, кулинарных изделий, закусок																		
УП.03	Учебная практика		4		72	72		72				72					72		
ПП.03	Производственная практика		4		72	72		72				72					72		
ПА	Экзамен по профессиональному модулю	4			6	6				6	6						6		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				376	376	202	144	0	6	24	376	0	0	0	0	0	376	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5			92	92	84			2	6	92						92	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5			134	134	118			4	12	134						134	
УП.04	Учебная практика		5		72	72		72				72						72	
ПП.04	Производственная практика		5		72	72		72				72						72	
ПА	Экзамен по профессиональному модулю	5			6	6					6	6						6	

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				448	448	238	180	0	6	24	448	0	0	0	0	0	54	394
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		5	128	128	120			2	6	128						34	94
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		5	134	134	118			4	12	134						20	114
УП.05	Учебная практика		6		72	72		72				72							72
ПП.05	Производственная практика		6		108	108		108				108							108
ПА	Экзамен по профессиональному модулю	6			6	6					6	6							6
ПМ.06*	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд детского питания разнообразного ассортимента				254	254	86	144	0	0	24	0	254	0	0	0	0	0	254
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовка к реализации блюд детского питания разнообразного	6			32	32	26				6		32						32

	ассортимента																		
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд детского питания разнообразного ассортимента	6			72	72	60				12		72						72
УП.06	Учебная практика		6		36	36		36					36						36
ПП.06	Производственная практика		6		108	108		108					108						108
ПА	Экзамен по профессиональному модулю	6			6	6					6		6						6
ГИА	Государственная итоговая аттестация				36														36
	ИТОГО				4428	3010	3422	756	0	54	162	3780	612	612	864	612	864	612	864