

## **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    **3 года 10мес.**  
на базе **основного общего образования**  
Профиль получаемого профессионального  
образования    естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС    №1569 от 09.12.2016 г.



## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)								
		Экзамены	Зачёты	Дифференцированный зачет	Другие формы контроля		самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс			
								Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Практическая подготовка	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
									Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий					16 т 1п	18т 5п	17т	18т 4 п	6,5 т 10п	13,5т 10 п	7,5т 9п	7,5 т 14 п	
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>2052</b>	<b>0</b>	<b>2052</b>	<b>1122</b>	<b>930</b>				<b>930</b>	<b>357</b>	<b>443</b>	<b>471</b>	<b>565</b>	<b>80</b>	<b>34</b>	<b>42</b>	<b>60</b>	
ОУД.00	Базовые дисциплины	2	0	5	0	1056	0	1056	590	466				466	208	288	238	322	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык	4			1;2;3	114		114	114			0/12	6		32	38	26	18					
ОУД.02	Литература	4*			1;2;3	171		171	171			0/6	6		32	38	35	66					
ОУД.03	Родная литература				3	39		39	39								29	10					
ОУД.04	Иностранный язык			4	1;2;3	171		171		171				171	32	38	36	65					
ОУД.05	История			4	1;2;3	171		171	151	20				20	32	38	36	65					
ОУД.06	Физическая культура		1,2,3	4		171		171	2	169				169	48	54	28	41					
ОУД.07	ОБЖ			4	1;2;3	72		72	36	36				36	16	20	18	18					
ОУД.08	Информатика			4	1;2;3	108		108	38	70		6/6		70	16	23	30	39					
ОУД.09	Астрономия			2		39		39	39							39							
	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>546</b>		<b>546</b>	<b>312</b>	<b>234</b>				<b>234</b>	<b>132</b>	<b>133</b>	<b>163</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУД.10	Математика	2,4			1,3	260		260	130	130		12/12	6/6	130	68	54	72	66					
ОУД.11	Химия	4			1;2;3	144		144	92	52		6/12	6	52	32	35	51	26					
ОУД.12	Биология			4	1;2;3	142		142	90	52				52	32	44	40	26					
	Индивидуальный проект*																						
	<b>Дополнительные дисциплины</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>450</b>		<b>450</b>	<b>220</b>	<b>230</b>				<b>230</b>	<b>17</b>	<b>22</b>	<b>70</b>	<b>125</b>	<b>80</b>	<b>34</b>	<b>42</b>	<b>60</b>	
ОУД.13	Основы естественнонаучных знаний:			4		180		180	116	64													
	- физика				1;2;3	108		108	54	54					54	17	22	34	35				
	- экология				3	72		72	62	10					10			36	36				

ОУД.14	Деловое общение			5	4	100		100	50	50			50				54	46			
ОУД.15	Основы финансовой грамотности				5;6	68		68	34	34			34					34	34		
ОУД.16	Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий. Специальное рисование и лепка.			8	7	102		102	20	82			82							42	60
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>128</b>	<b>268</b>			<b>268</b>	<b>51</b>	<b>53</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>72</b>	<b>28</b>	<b>82</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2	1	36		36	24	12			12	18	18						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2	1	36		36	10	26			26	16	20						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3		36		36	10	26			26			36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8		36		36	10	26			26								36
ОП.05	Основы калькуляции и учёта			2	1	32		32	10	22			22	17	15						
ОП.06	Охрана труда			3		36		36	24	12			12			36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8	5;6;7	36		36	2	34			34					10	8	8	10
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6	5	72		72	18	54			54					18	54		
ОП.09	Физическая культура		5;6;7	8		40		40	2	38			38					10	10	10	10
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний /трудоустройство и карьера			8	7	36		36	18	18			18							10	26
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>3204</b>	<b>48</b>	<b>3156</b>	<b>464</b>	<b>784</b>	<b>1908</b>		<b>2692</b>	<b>168</b>	<b>152</b>	<b>69</b>	<b>83</b>	<b>116</b>	<b>380</b>	<b>200</b>	<b>128</b>
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>3204</b>	<b>48</b>	<b>3156</b>	<b>464</b>	<b>784</b>	<b>1908</b>		<b>2692</b>	<b>168</b>	<b>152</b>	<b>69</b>	<b>83</b>	<b>116</b>	<b>380</b>	<b>200</b>	<b>128</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>2</b>				<b>396</b>	<b>6</b>	<b>390</b>	<b>56</b>	<b>118</b>	<b>216</b>		<b>6</b>	<b>334</b>	<b>118</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1		36		36	10	26			26	36							
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	1	144	6	138	46	92			92	82 (4)	62 (2)						
УП.01	Учебная практика			2	1	72		72			72		72	36	36						
ПП.01	Производственная практика			2		144		144			144		144		144						
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и</b>	<b>5</b>				<b>828</b>	<b>12</b>	<b>816</b>	<b>132</b>	<b>180</b>	<b>504</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>684</b>	<b>50</b>	<b>90</b>	<b>69</b>	<b>83</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

	<b>подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>																					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2	1	72	4	68	32	36				36	50 (4)	22						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	2;3;4	252	8	244	100	144				144		68	69 (4)	83(4)	32			
УП.02	Учебная практика			4		144		144					144					144				
ПП.02	Производственная практика			5		360		360					360					360				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>6</b>				<b>504</b>	<b>10</b>	<b>494</b>	<b>84</b>	<b>194</b>	<b>216</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>410</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	5	72	4	68	32	36				36					54 (4)	18		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	5	216	6	210	52	158				158					30	186(6)		
УП.03	Учебная практика			6		72		72					72							72		
ПП.03	Производственная практика			6		144		144					144							144		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>7</b>				<b>468</b>	<b>10</b>	<b>458</b>	<b>76</b>	<b>166</b>	<b>216</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>382</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>76</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6		72	4	68	22	46				46						72 (4)		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	6	180	6	174	54	120				120						104 (6)	76	
УП.04	Учебная практика			6		72		72					72							72		
ПП.04	Производственная практика			7	6	144		144					144							72	72	

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8				1008	10	998	116	126	756	12	6	882	0	0	0	0	0	0	124	128
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7		72	4	68	32	36				36							72 (4)	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	7	180	6	174	84	90				90							52	128 (6)
УП.05	Учебная практика			8	7	288		288			288			288							144	144
ПП.05	Производственная практика			8	7	468		468			468			468							108	360
ГИА	Государственная итоговая аттестация					72																
	<b>Всего:</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>1</b>	<b>5724</b>	<b>48</b>	<b>5604</b>	<b>1714</b>	<b>1982</b>	<b>1908</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>3890</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>594</b>	<b>846</b>	<b>594</b>	<b>774</b>
<b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> в виде демонстрационного экзамена										<b>Всего</b>	дисциплин и МДК		<b>576</b>	<b>648</b>	<b>612</b>	<b>648</b>	<b>234</b>	<b>486</b>	<b>270</b>	<b>270</b>		
											учебной практики		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>144</b>		
											производств. практик и экзаменов		<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>216</b>	<b>180</b>	<b>360</b>		
											дифф. зачетов		-	2	-	4	1	1	1	1		
											зачетов		1	8	2	7	3	7	3	7		
		-	-	-	-	-	-	-	-													
4* , комплексный экзамен по предметам «Литература» и «Родная литература» 72(3)* , в том числе часы самостоятельной работы																						