

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ТОГБПОУ «Индустрально-
промышленный техникум»
_____ А.П. Бочарова
Приказ от 30. 08.2024 № 84/1 п/д

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ТОГБПОУ «ИНДУСТРИАЛЬНО – ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: *Повар, кондитер*
Форма обучения - *очная*
Нормативный срок обучения – *2 года 10 мес.*
на базе основного общего образования

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г № 1569 «Об утверждении ФГОС СПО
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

1. Календарный учебный график

К У Р С Ы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Феврал				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	24-28	02-09	09-14	16-21	23-28	30-04	06-11	13-18	20-25	27-30	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29			
	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			
1	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
2	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	П	П	П	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	А	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Обозначения: О Теоретическое обучение; А Промежуточная аттестация; У Учебная практика

П Производственная практика; К Каникулы

Г Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРОХОДИТ РАССРЕДОТОЧЕНО!

2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Практика						Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			ГИА	Всего	Каникулы
				учебная			производственная									
	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			
1	38	17	21	1	0	1	1	0	1		1	0	1	0	41	11
2	33	17	16	3	0	3	3	0	3		2	0	2	0	41	11
3	25	17	8	5	0	5	8	0	8		2	0	2	1	41	2
Всего	96	51	45	9	0	9	12	0	12		5	0	5	1	123	24

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			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						
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины			1476	358	1440	0	0	18	18	1476	0	391	547	238	300	0	0
ООД.01	Русский язык	2		72	10	60			6	6	72		34	38				
ООД.02	Литература		2	108	14	108					108		34	74				
ООД.03	История		2	136	10	136					136		68	68				
ООД.04	Обществознание		4	72	15	72					72				34	38		
ООД.05	География		2	72	16	72					72		34	38				
ООД.06	Иностранный язык		2	144	56	144					144		51	93				
ООД.07	Математика	4		232	34	220			6	6	232		68	90	34	40		
ООД.08	Информатика	4		144	86	132			6	6	144				68	76		
ООД.09	Физическая культура		2	72	11	72					72		34	38				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2	68	10	68					68		34	34				
ООД.11	Физика		2	108	10	108					108		34	74				
ООД.12	Химия		4	144	42	144					144				68	76		
ООД.13	Биология		4	72	12	72					72				34	38		
ООД.14	Индивидуальный проект		к/р	32	32	32					32					32		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			646	382	610	0	0	36	0	324	322	85	81	85	69	210	116

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		к/р	62	26	62					36	26	34	28				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		к/р	48	26	48					36	12	17	31				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	56	26	54			2		36	20	34	22				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		4	46	26	44			2		36	10			34	12		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6	62	26	58			4		36	26					34	28
ОП.06	Охрана труда		к/р	36	26	36					36				17	19		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4	36	26	36					36				17	19		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4	36	26	34			2		36				17	19		
ОП.09	Физическая культура		5	36	32	24			12		36						36	
ОП.10ц	Цифровые технологии в индустрии питания		6	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		6	68	30	66			2			68					34	34
ОП.13*	Работа на контрольно-кассовой машине		5	36	18	30			6			36					36	
ОП.14*	Основы финансовой грамотности		5	36	18	36						36					36	
ПМ.00	Профессиональный цикл			2270	2270	1406	756	0	0	108	1980	290	136	236	289	495	402	712
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			372	372	276	72	0	0	24	372	0	136	236	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		150	150	138				12	150		68	82				

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		150	150	138				12	150		68	82				
УП.01	Учебная практика		2	36	36		36				36			36				
ПП.01	Производственная практика		2	36	36		36				36			36				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			372	372	276	72	0	0	24	372	0	0	0	153	219	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		150	150	138				12	150	0			85	65		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		150	150	138				12	150	0			68	82		
УП.02	Учебная практика		4	36	36		36				36	0				36		
ПП.02	Производственная практика		4	36	36		36				36	0				36		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			412	412	256	144	0	0	12	412	0	0	0	136	276	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		134	134	128				6	134				68	66		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		134	134	128				6	134				68	66		
УП.03	Учебная практика		4	72	72		72				72					72		
ПП.03	Производственная практика		4	72	72		72				72					72		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			412	412	244	144	0	0	24	412	0	0	0	0	0	204	208

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6		134	134	122				12	134						102	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6		134	134	122				12	134						102	32
УП.04	Учебная практика		6	72	72		72				72							72
ПП.04	Производственная практика		6	72	72		72				72							72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			448	448	256	180	0	0	12	412	36	0	0	0	0	130	318
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		134	134	128				6	134						64	70
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		134	134	128				6	134						66	68
УП.05	Учебная практика		6	72	72		72				72							72
ПП.05	Производственная практика		6	108	108		108				72	36						108
ПМ.06*	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд детского питания разнообразного ассортимента			254	254	98	144	0	0	12	0	254	0	0	0	0	68	186
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания разнообразного ассортимента	6		32	32	26				6		32					26	6
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд детского питания разнообразного ассортимента	6		78	78	72				6		78					42	36
УП.06	Учебная практика		6	36	36		36					36						36
ПП.06	Производственная практика		6	108	108		108					108						108

ГИА	Государственная итоговая аттестация			36													36	
	ИТОГО			4428	3010	3456	756	0	54	126	3780	612	612	864	612	864	612	864

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Товароведения продовольственных товаров
2	Технического оснащения и организации рабочего места
	Мастерские:
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (или место для стрельбы)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»
3	Актальный зал