

Утверждаю

Директос

дирс  
"31"

202 3



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения - 3 г. 10 м.  
на базе основного общего образования

БПОУ "Торжокский государственный промышленно-гуманитарный колледж"  
профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

• квалификация: повар, кондитер

## I. График учебного процесса

## II. Сводные данные по бюджету времени

Теоретическое обучение - [] Каникулы - K

Практика производственная - 8

## Промежуточная аттестация - ::

Государственная итоговая аттестация (ГИА) - III

Практика учебная (рассредоточенная - 1 день в неделю) - 1

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)	Объем образовательной нагрузки	Учебна нагрузка обучающихся (час.)		Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																	
				Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с		I курс				II курс				III курс				IV курс					
							всего занятий	в т. ч. ЛПЗ	1 сем	1 семе	2 семе	2 семе	3 сем	3 семе	4 сем	4 сем	5 сем	5 семе	6 семе	6 семе	7 семе	7 семе	8 семе	
							17	17	23	23	14	14	12	12	12	12	11	11	11	11	17	17	0	
				нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед		
1	2	c1 c2 c3 c4 c5 c6 c7	4	5	6	7	8	9	10	10	10	11	11	12	12	13	13	14	14	15	15	16		
O.00	Общеобразовательный цикл	5 / 17 / 6	2160	140	1960	674	60	612	600	736	700	322	322	312	268	48	48	22	22	0	0	0		
	Общие																							
OУД.01	Русский язык	- , Э ,						132	8	114		10	68	68	46	46								
OУД.02	Литература	- , ДЗ , - , Э						198	12	176		10	68	64	46	46	42	42	24	24				
OУД.03	Иностранный язык	- , ДЗ , - , - , ДЗ						173		173	100		51	51	46	46	28	28	24	24	24	24		
OУД.04	История	- , - , ДЗ						171	6	165			51	51	92	86	28	28						
OУД.05	Математика	- , Э , - , Э						259	26	213		20	68	64	69	63	42	42	44	44				
OУД.06	Физическая культура	3 , 3 , 3 , ДЗ 3 , ДЗ						178		178	158		34	34	46	46	28	28	24	24	24	22	22	
OУД.07	Основы безопасности жизнед-ти	ДЗ						68		68	30		68	68										
OУД.08	География		ДЗ					44	4	40	20									44	40			
OУД.09	Физика	- , ДЗ ДЗ ,						167	16	151	40		34	32	69	63	28	28	36	28				
OУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	- , ДЗ - , ДЗ						178	2	176	70		34	32	92	92	28	28	24	24				
OУД.11	Индивидуальный проект		ДЗ					32	32											32				
	Профильные							0	0															
OУД.12	Химия	- , ДЗ , - , Э						184	14	160	40	10	34	34	92	86	28	28	12	12				
OУД.13	Биология	- , ДЗ						80		80	20		34	34	46	46								
OУД.14	Информатика	- , ДЗ , - , Э						164	14	140	120	10	34	34	46	40	42	42	24	24				
	Предлагаемые ОО							0	0															
OУД.15	Формирование универсальных учебных действий	- 3 - ДЗ						132	6	126	76		34	34	46	40	28	28	24	24				
OП.00	Общепрофессиональный цикл	0 / 15 / 0	801	12	789	413	0	0	0	92	92	84	78	24	24	180	176	132	132	289	287	0		
OП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ						46		46	18					46	46							
OП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	- , - , ДЗ						98	2	96	40					46	46	28	26	24	24			
OП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- ДЗ						56	4	52	28							56	52					
OП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		ДЗ					68		68	22										68	68		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)	Объем образовательной нагрузки	Учебна нагрузка обучающихся (час.)		Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																							
				Нагрузка во взаимодействии с			I курс				II курс				III курс				IV курс											
				Самостоятельная учебная работа			всего занятий	в т. ч. ЛПЗ	1 сем	1 семе	2 семе	2 семе	3 сем	3 семе	4 сем	5 сем	5 семе	6 семе	6 семе	7 семе	7 семе	8 семе								
				нед	нед		нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед								
ОП.05	Основы калькуляции и учета			-	ДЗ		46		46	20									24	24	22	22								
ОП.06	Охрана труда				ДЗ		36		36	12									36	36										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			-		ДЗ	112		112	76									44	44	68	68								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ			36		36	18									36	36										
ОП. 09	Физическая культура					ДЗ	51	2	49	49											51	49								
ОП. 10	Экология				ДЗ		58		58	18									36	36	22	22								
ОП. 11	Профессиональная этика			ДЗ			48	4	44	22									44	44										
ОП. 12	Основы диетологии					ДЗ	34		34	20											34	34								
ОП. 13	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции					ДЗ	34		34	30											34	34								
ОП. 14	Кулинарные традиции Верхневолжья			ДЗ			44		44	20									48	44										
ОП. 15	Кухня народов мира					ДЗ	34		34	20											34	34								
П.00	Профессиональный цикл	0	0	/	9	/	5		2871	94	2727	338	50	0	0	0	0	98	92	96	96	204	196	242	230	323	313	0		
ПМ.00	Профессиональные модули	0	0	/	9	/	5		2871	94	2727	338	50	0	0	0	0	98	92	96	96	204	196	242	230	323	313	0		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0	0	/	2	/	1		452	14	428	54	10	0	0	0	0	98	92	48	48	0	0	0	0	0	0	0		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			-		ДЗ		ДЗ		54	2	52	26						42	40	12	12								
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			-		-			92	4	88	28							56	52	36	36								
УП 01	Учебная практика						180		180										108	108	72	72								
ПП. 01	Производственная практика						108		108										108	108										
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	0	/	2	/	1		921	22	889	58	10	0	0	0	0	0	48	48	72	68	44	44	85	81	0			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)	Объем образовательной нагрузки	Учебна нагрузка обучающихся (час.)		Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																						
				Нагрузка во взаимодействии с			I курс								II курс								III курс						
				Самостоятельная учебная работа			всего занятий	в т. ч. ЛПЗ	1 сем	1 семе	2 семе	2 семе	3 сем	3 семе	4 сем	4 сем	5 сем	5 семе	6 семе	6 сем	7 семе	7 семе	8 семе						
				17	17		23	23	14	14	12	12	12	12	11	11	11	17	17	0	нед	нед	нед						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			-	дз				48	48	24						24	24	24	24									
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			-		-	дз		201	8	193	82					24	24	48	44	44	44	85	81					
УП 02	Учебная практика								324		324							108	108	72	72	72	72	72					
ПП.02	Производственная практика								324		324							72	72		108	108		144					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			0	/	1	/	1	432	16	406	80	10	0	0	0	0	0	0	0	132	128	66	62	0	0	0		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				-	,	дз		82		82	32									60	60	22	22					
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				-	,			116	8	108	48									72	68	44	40					
УП 01	Учебная практика								144		144										72	72	72	72					
ПП.01	Производственная практика								72		72										36	36	36	36					
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			0	/	2	/	1	516	18	488	72	10	0	0	0	0	0	0	0	0	66	62	102	102	0			
МДК.04.0	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						дз	дз	56		56	24											22	22	34	34			
МДК 04.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						,		112	4	108	48											44	40	68	68			
УП 01	Учебная практика								108		108												36	36			72		
ПП.01	Производственная практика								216		216												36	36			180		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)	Объем образовательной нагрузки	Учебна нагрузка обучающихся (час.)	Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																					
						Нагрузка во взаимодействии с		I курс				II курс				III курс				IV курс							
						Самостоятельная учебная работа		всего занятий	в т. ч. ЛПЗ	1 сем	1 семе	2 семе	2 семе	3 сем	3 семе	4 сем	4 семе	5 сем	5 семе	6 сем	6 семе	7 сем	7 семе	8 семе			
						нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0 / 2 / 1	550	24	516	74	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	66	62	136	130	0				
МДК.05.0	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- , дз	56		56	24														22	22	34	34				
МДК 05.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- , дз	146	10	136	50														44	40	102	96				
УП 01	Учебная практика		108		108															36	36			72			
ПП.01	Производственная практика		216		216															36	36			180			
	В неделю									36	35.3	36	34.4	36	35	36	32	36	35	36	35	36	35	0			
	Итого		3672	106	3516	751	50																				
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72		72																			72			
	Всего		5904	246	5548	1425	110	612	600	828	792	504	492	432	388	432	420	396	384	612	600	72					
	Государственная итоговая аттестация...										Всего	дисциплин и МДК	14	14	17	17	16	16	16	15	17	17	13	13	15	15	
												ои практик				108	108	180	180	180	180	216	216		216		
												произв.в.прак					180	180			216	216			504		
												экзаменов	0	0	2	2	0	0	5	5	0	0	1	1	0	0	
												дифф. зачетов	1	1	8	8	2	2	8	8	5	5	7	7	10	10	
												зачетов		1	1	2	2	1	1	0	0	1	1	0	0	0	