

Утверждаю

## Директор

"01" 09 2022 г.

№ 470



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### Форма обучения очная

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

ГБП ОУ "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

## Промежуточная аттестация - ::

Государственная итоговая аттестация (ГИА) - III

Практика производственная - 8

Практика учебная - 0

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.)		Про меж уточ ная атте стац ия	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	2 семе	3 сем	3 семе	4 сем	4 семе	5 сем	5 семе	6 сем	6 семе						
							17	23	14	14	12	12	12	12	11	11	17	17	0					
							нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	- , - ,	ДЗ				98	2	96	40			46	28	26	24	24							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-	ДЗ				56	4	52	28			56	52										
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			ДЗ			68		68	22								68	68					
ОП.05	Основы калькуляции и учета		ДЗ				42	2	40	20			42	40										
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							48	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								44	44					
ОП. 15	Кухня народов мира				ДЗ		34		34	20								34	34					
П.00	Профессиональный цикл	0 / 9 / 5					2875	92	2733	338	50	0	0	56	52	96	96	228	220	264	252	323	313	0
ПМ.00	Профессиональные модули	0 / 9 / 5					2875	92	2733	338	50	0	0	56	52	96	96	228	220	264	252	323	313	0
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0 / 2 / 1					528	12	506	54	10	0	0	56	52	48	48	24	24	22	22	0	0	0

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)	Объем образовательной нагрузки	Учебна нагрузка обучающихся (час.)	Про меж уточненная атте стац ия	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	в т. ч. ЛПЗ	1 сем	2 семе	3 сем	3 семе	4 сем	4 семе	5 сем	5 семе	6 сем	
							занят ий		17	23	14	14	12	12	12	12	11	11
							нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			52	2	50	26			28	26	24	24					
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		ДЗ	98	2	96	28			28	26	24	24	24	24	22	22	
УП 01	Учебная практика			252		252				108	108	72	72	36	36	36	36	
ПП. 01	Производственная практика			108		108						108	108					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0 / 2 / 1		921	22	889	58	10	0	0	0	48	48	72	68	44	44	85
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		-	201	8	193	82					24	24	48	44	44	44	85
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		360	16	334	80	10	0	0	0	0	0	132	128	66	62	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			108		108								72	72	36	36	
ПП.01	Производственная практика			36		36									36	36		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)	Объем образовательной нагрузки	Учебна нагрузка обучающихся (час.)	Про меж уоч ная атте стац ия	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
						Самостоятельная учебная работа		Нагрузка во взаимодействии с													
						самостоятельная		учебной работы													
						всего	занят ий	в т. ч. ЛПЗ	1 сем	2 семе	3 сем	3 семе	4 сем	4 семе	5 сем	5 семе	6 сем	6 семе	7 сем	7 семе	
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	ДЗ , ДЗ	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	
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	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	36	36	35	36	35	36	35	36	35	36	35	
	Итого			5832	166	5556	1443	110													
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72	72															72	
	Всего			5904	166	5628	1443	110	612	828	504	492	432	420	432	420	396	384	612	600	72

