Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю
Директор
Поляков С.А.
17.05.2024

Педагогическим советом техникума
Протокол № 13 от 17.05.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГАПОУ ТО "Тобольский многопрофильный техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 206E5C22E68BCE86BBA442812C5C6C94
Владелец: Поляков Станислав Александрович
Действителен: с 21.03.2023 до 13.06.2024

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар,кондитер — *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар. кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2024

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности
ии горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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
I																		=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II													0	0	8	8	8	=	=	8	8	8	:: ::																0	0	0	0 :: ::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III	8	8	8	8	8	8	8	8	8							0 :: :: ::	::	=	=													0 0 0	0 0 8 8 8	8	8	8	8	8	8	8	8 8 8 :: :: ::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV								0 0 0	0	0 0 0 8 8 8 :: :: ::	8	8	8	8	8	8	8 :: :: ::	=	=								0 0 0	0 0 0 8 8 8	8	8	8	8	8	8	8 8 8 :: :: ::	III	III	×	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики: Учебная практика			Практики: Производственная практика (по профилю специальности)			Практики: Производственная практика (преддипломная)			ГИА: Подготовка	ГИА: Проведение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	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.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40	17	23	1		1												11	52		
II	28	12	16	1		1	6	2	4	6	3	3						11	52		
III	19	6 1/2	12 1/2	2	1 1/2	1/2	2		2	18	9	9						11	52		
IV	17	7 1/2	9 1/2	1	1/2	1/2	6	2	4	15	7	8					2	2	43		
Всего	**104**	**43**	**61**	**5**	**2**	**3**	**14**	**4**	**10**	**39**	**19**	**20**					**2**	**35**	**199**		

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Курс 1														
													С преподавателем								Семестр 1														
														в том числе							17 нед														
																			Пром ежут атте стац ия	Индивид. проект (входит в с.р.)						в том числе					Пром ежут. атте стац ия	Индивид. проект				
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.			Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.			Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	37	39	40	41	42	43	44
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			36			36								36			36
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	1	8				8	1476	36		1440	630	751	59				28	612			612	278	310	24					864	8		828
5	НО	Начальное общее образование																																	
6	*																																		
8	ОО	Основное общее образование																																	
9	*																																		
11	СО	Среднее общее образование	3	1	8				8	1476	36		1440	630	751	59				28	612			612	278	310	24					864	8		828
13	ОУП	Общеобразовательные учебные предметы	2	1	7				5	1088	4		1084	480	591	13					472			472	218	247	7					616	4		612
14	ОУП.01	Русский язык	2							72			72	36	36						34			34	17	17						38			38
15	ОУП.02	Литература							2	84	2		82	40	42						34			34	16	18						50	2		48
16	ОУП.03	История			2					134			134	84	50						60			60	36	24						74			74
17	ОУП.04	Обществознание			1					68			68	34	34						68			68	34	34									
18	ОУП.05	География							2	72			72	42	30																	72			72
19	ОУП.06	Иностранный язык			2				1	72			72		72						34			34		34						38			38
20	ОУП.07	Математика	2						1	211			211	130	81						96			96	70	26						115			115
21	ОУП.08	Информатика			2				1	127			127		127						36			36		36						91			91
22	ОУП.09	Физическая культура			2					72			72	8	64						34			34	2	32						38			38
23	ОУП.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2					68			68	22	46						32			32	10	22						36			36
24	ОУП.11	Физика		1	2					108	2		106	84	9	13					44			44	33	4	7					64	2		62
25	*																																		
27	ПУП	Профильные учебные предметы	1		1				1	318	32		286	118	122	46				28	108			108	44	47	17					210	4		178
28	ПУП.01	Химия			2					144	4		140	46	64	30					51			51	20	21	10					93	4		89
29	ПУП.02	Биология	2							142			142	72	56	14					55			55	24	24	7					87			87
30	ПУП.03	Индивидуальный проект							2	32	28		4		2	2				28	2			2		2						30			2
31	*																																		
33	ПОО	Предлагаемые ОО							2	70			70	32	38						32			32	16	16						38			38
34	ПОО.01	Введение в профессию/Родной язык/Родная литература/Астрономия/Право							12	70			70	32	38						32			32	16	16						38			38
35	*																																		
37																																			
38	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	2	23				4	4356	76	52	2266	978	1288				54																
40	ОП	Общеобразовательный цикл		2	9				4	708	44		664	268	396																				
41	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,санитарии и гигиены			3					60			60	22	38																				
42	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			5					60	12		48	22	26																				

43	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3					60			60	34	26																							
44	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			3					76			76	52	24																							
45	ОП.05	Основы калькуляции и учета			5					42	6		36	12	24																							
46	ОП.06	Охрана труда							3	52			52	22	30																							
47	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности							5	36	6		30		30																							
48	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5					42	6		36	10	26																							
49	ОП.09	Физическая культура		3	4					40			40	2	38																							
50	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profilUM")			6					56	8		48	22	26																							
51	ОП.14	Финансовая грамотность							5	42			42	16	26																							
52	ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6					78	6		72	22	50																							
53	ОП.13	Специальный рисунок и лепка							6	32			32	16	16																							
54	ОП .14	Национальные традиции в культуре питания		4						32			32	16	16																							
55	*																																					
57	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																																				
58	*																																					
60	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл																																				
61	*																																					
63	ПЦ	Профессиональный цикл	11		14					3648	32	52	1602	710	892				54																			
65	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4					634		20	320	128	192				6																			
67	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3					118		18	100	44	56																							
68	МДК.01.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3					222		2	220	84	136																							
69	МДК*																																					
71	УП.01.01	Учебная практика			3		РП		час	72			72	нед	2					час					нед													час
72	УП*																																					
74	ПП.01.01	Производственная практика			4		РП		час	216			216	нед	6					час					нед													час
75	ПП*																																					
77	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4							6									6																			
78		Всего часов по МДК								340			320																									
80	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,кулинарных изделий. закусок разнообразного эксперимента	2		3					852		4	368	160	208				12																			
82	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4					110			110	56	54																							
83	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4							268		4	258	104	154				6																			

| | | |

#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8							240	16	2	222	98	124																						
#	МДК*																																				
#	УП.05.01	Учебная практика			8		РП		час	144			144	нед	4						час				нед								час				
#	УП*																																				
#	ПП.05.01	Производственная практика			8		РП		час	288			288	нед	8						час				нед								час				
#	ПП*																																				
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8							6							6																				
#		Всего часов по МДК								354			326																								
#	ПМ*																																				
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1908			1908	нед	53						час				нед								час				
#		Учебная практика							час	504			504	нед	14						час				нед								час				
#		Концентрированная							час	504			504	нед	14						час				нед								час				
#		Рассредоточенная							час					нед							час				нед								час				
#		Производственная (по профилю специальности) практика							час	1404			1404	нед	39						час				нед								час				
#		Концентрированная							час	1404			1404	нед	39						час				нед								час				
#		Рассредоточенная							час					нед							час				нед								час				
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					РП		час					нед							час				нед								час				
#		Государственная итоговая аттестация							час	72			72	нед	2						час				нед								час				
#	ГИА	Защита выпускной квалификационной работы							час					нед							час				нед								час				
#		Демонстрационный экзамен							час	72			72	нед	2						час				нед								час				
#		Подготовка к государственным экзаменам							час					нед							час				нед								час				
#		Проведение государственных экзаменов							час					нед							час				нед								час				
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																			
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								52																											
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14	3	31				12	5904	112	52	3706	1608	2039	59			54	28	612			612	278	310	24					864	8		828

#	Экзамены (без учета физ. культуры)	
#	Зачеты (без учета физ. культуры)	1
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	1
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)	
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)	
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)	

| Распределение по курсам и семестрам | | |

| | | |

| | | |

| | | |

				Курс 4																							ЦК	Объём ОП	
				Семестр 7											Семестр 8														
				7 1/2 (9) нед											9 1/2 (12) нед														
сле		Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					
104	107	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	121	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	135	137	138	335	336	337
				36			35.2								36			34.32										

																											60	
																											76	
																											42	
																											52	
																											36	
																											42	
																											40	
																												56
																												42
																											52	26
																												32
																												32
		12		612	8	4	264	136	128				12		792	16	6	326	150	176				12			2965	683
																											503	131
																											89	29
																											150	72
				час				нед							час				нед								72	
				час				нед							час				нед								186	30
																											6	
																											654	198
																											74	36
																											218	50

				час				нед							час				нед								84	60
				час				нед							час				нед								272	52
																											6	
		12																									434	198
		6																									52	52
																											78	48
				час				нед							час				нед								72	
				час				нед							час				нед								226	98
		6																									6	
				612	8	4	264	136	128				12														718	20
				132	6	2	118	62	56				6														148	20
				150	2	2	146	74	72																		240	
				час			72	нед	2						час				нед								72	
				час			252	нед	7						час				нед								252	
				6									6														6	
															792	16	6	326	150	176				12			656	136
															114		4	104	52	52				6			84	30

															240	16	2	222	98	124							194	46
				час				нед							час			144	нед	4							144	
				час				нед							час			288	нед	8							228	60
															6								6				6	
11				час			324	нед		9					час			432	нед		12							
2				час			72	нед		2					час			144	нед		4							
2				час			72	нед		2					час			144	нед		4							
				час				нед							час				нед									
9				час			252	нед		7					час			288	нед		8							
9				час			252	нед		7					час			288	нед		8							
				час				нед							час				нед									
				час				нед							час				нед									
				час				нед							час			72	нед	2								
				час				нед							час				нед									
				час				нед							час			72	нед	2							72	
				час				нед							час				нед									
				час				нед							час				нед									
				4											6													
		12		612	8	4	264	136	128				12		864	16	6	326	150	176				12			5033	871
				3											3													
				2											2													

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[5]	ПП.02.01 Производственная практика
2					

	Пояснения
	1. Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум» разработан на основе: - Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09 декабря 2016 года зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный N44898; - Профессионального стандарта "Повар" утверждённого Приказом Минтруда России 08.09.2015 N610н (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023); - Профессионального стандарта "Кондитер" утверждённого Приказом Минтруда России от 07.09.2015 N 597н (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940); - Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) от 17 марта 2017 года; Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 06-259 направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования и Уточнений к ним Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.
	2. На базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования Объём образовательной программы составляет 5940 часов.
	3. График учебного процесса предусматривает начало учебного года 1 сентября и окончание в соответствии с календарным учебным графиком. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 12-13 недель, в том числе две недели в зимний период, на весь период обучения 3 года 10 месяцев - 40 недель, в том числе 8 недель в зимний период.
	4. Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебного занятия - 90 минут. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Для девушек предусмотрено изучение основ медицинских знаний.
	5.Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов.
	6. Промежуточная аттестация организуется следующим образом: зачеты проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению освоения всех элементов: междисциплинарных курсов и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а количество зачётов-10. В указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре и практикам.
	7. Консультации проводятся согласно расписанию, вне сетки обязательных учебных занятий, по формам проведения: групповые, индивидуальные, письменные, устные из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.