

Утверждаю
Директор ГБПОУ КО «ТМТ»
С.А. Петров

Приказ № 135 от «30» августа 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Калужской области
«Тарусский многопрофильный техникум»
по профессиональной подготовки по профессиям
квалифицированных рабочих, должностям служащих
по профессии 16675 Повар

Квалификация: повар 2, 3 разряда

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 года 10 мес.

на базе основного общего (коррекционного) образования VIII вида
без получения среднего (полного) общего образования

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по квалификации 16675 «Повар»

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	7	8	9
I курс	24,5	15,5		1		11	52
1 семестр	11,2	5,8				2	
2 семестр	13,3	9,7		1		9	
II курс	17,2	8,8	12	1	2	2	43
3 семестр	12,7	4,3				2	
4 семестр	4,5	4,5	12	1	2		
Всего	41,7	24,3	12	2	2	13	95

**План учебного процесса
16675 « ПОВАР»**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		
					Всего занятий	в т.ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
						лаб. и практ. занятий. Семинары	курсовых работ (проектов)	17 нед	23 нед	17нед	10,5 нед
1	2	3	4	5	6	8	9	12	13	14	15
ОДБ	Общеобразовательные дисциплины базовые	10-3	941	399	542			124	210	142	66
ОДБ.01	Русский язык в профессиональной деятельности	-,3,-,-	105	35	70			20	50	0	0
ОДБ.02	Математика в профессии	-,3,-,-	90	30	60			20	40	0	0
ОДБ.03	Основы экономических знаний	-, -, -, 3	57	19	38			0	0	20	18
ОДБ.04	История родного края	-,3,-,-	30	10	20			0	20	0	0
ОДБ.05	Физическая культура	3,3,3,3	512	256	256			68	80	68	40
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, -, 3	90	30	60			16	20	16	8
ОДБ.07	Основы экологии	-, -, 3,-	57	19	38			0	0	38	0

АЦ.00	Адаптационный цикл	7-3/2-дз	511	167	344	130		110	64	150	20
АЦ.01	Человек на рынке труда	-, -, дз, -	70	20	50	10		0	0	50	0
АЦ.02	Этика и психология общения	3, -, -, -	45	15	30	0		30	0	0	0
АЦ.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-, 3, -, дз	201	67	134	34		40	14	70	10
АЦ.04	Коммуникативный практикум	-, 3, -, 3	81	27	54	40		40	14	0	0
АЦ.05	Основы валеологии	-, 3, -, -	54	18	36	6		0	36	0	0
АЦ.06	Адаптивные ИКТ	-, -, -, 3	60	20	40	10		0	0	30	10
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4-3/1-дз	412	137	275	0	0	85	80	76	34
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, дз, -, -	81	27	54	0	0	34	20	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, 3, -, 3	139	46	93	0	0	17	20	36	20
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, 3, -, -	111	37	74	0	0	34	40	0	0
ОП.04	Основы калькуляции	-, -, -, 3	81	27	54	0	0	0	0	40	14
ПМ.00	Профессиональные модули	7э	988	169	819	0	0	191	336	142	150
ПМ.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Э	112	19	93	0	0	93	0	0	0
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		58	19	39	0	0	39	0	0	0

УП 01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		54	0	54	0	0	54	0	0	0
ПМ. 02.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э	120	22	98	0	0	98	0	0	0
МДК. 02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		66	22	44	0	0	44	0	0	0
УП 02.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога, теста		54	0	54	0	0	54	0	0	0
ПМ. 03.	Технология приготовления супов и соусов	Э	175	33	142	0	0	0	142	0	0
МДК. 03.01.	Технология приготовления супов и соусов		99	33	66	0	0	0	66	0	0
УП 03.	Технология приготовления супов и соусов		76	0	76	0	0	0	76	0	0
ПМ.04.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	Э	224	30	194	0	0	0	194	0	0
МДК. 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		90	30	60	0	0	0	60	0	0
УП 04.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		134	0	134	0	0	0	134	0	0
ПМ.05.	Технология обработки сырья и	Э	142	30	112	0	0	0	0	112	0

	приготовления блюд из мяса и домашней птицы										
МДК.05.01.	Технология обработки сырья приготовления блюд из мяса и домашней птицы		90	30	60	0	0	0	0	60	0
УП 05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		52	0	52	0	0	0	0	52	0
ПМ.06.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Э	135	15	120	0	0	0	0	30	90
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		45	15	30	0	0	0	0	30	0
УП 06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		66	0	66	0	0	0	0		90
ПМ.07.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Э	104	20	84	0	0	0	0	0	114
МДК.07.01.	Приготовление сладких блюд и напитков		60	20	40	0	0	0	0	0	40
УП07	Технология приготовления сладких блюд и напитков		74	0	74	0	0	0	0	0	74
	Всего		2906	872	2034	0	0	510	690	510	324
ПП	Производственная практика							-	-	-	10,5 нед
ПА	Промежуточная аттестация							-	1 нед	-	1 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация							-	-	-	2 нед

Государственная итоговая аттестация 1.Программа базовой подготовки 1.1. Квалификационная работа Выполнение квалификационной работы с 15 июня по 22 июня (всего 1 нед.) Защита квалификационной работы с 23 июня по 30 июня (всего 1 нед.)					
	Дисциплин в МДК	83	122	90	40
	Уч. практика	108	210	52	164
	Пр. пр.	0	0	0	378
	Экзамен	2	2	1	2
	Диф. зачет	0	1	1	1
	Зачет	2	9	2	6