Департамент профессионального образования Томской области Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Томский промышленно-гуманитарный колледж"

утвержд.	AIO
Директор О	ГБПОУ
"Томский пр	ромышленно-
гуманитарні	ый колледж"
	Е.Е. Змеева
" "	2023 г.

TOTAL PARTY AND

## учебный план

основной профессиональной образовательной программы программы среднего профессионального образования

ОГБПОУ "Томский промышленно-гуманитарный колледж"

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Профиль получаемого образования: естественнонаучный

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения - 3 г. 10 мес.

на базе основного общего образования с получением среднего общего

Наименование профессиональной образо	эвательной органі	изании ОГБПОУ "Томски	ий промышленно-гуманитарный	коппелж"

Код программы	ППКРС	Код и наименование специальности: 43.01.09 Повар, кондитер	
		Квалификация: Повар, кондитер	Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев База обучения: основное общее образование

2. План учебного процесса 833 гр.

		attect:	нагруз		У	чебная нагр	узка обучаюц	цихся (ча	c.)			Распре,	деление об	бязательн	ой нагрузь	си (кол-во ч	насов)	
	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик					Во взаим	одействии с 1	преподав	ателем		1 ку	рс	2 ку	урс	3 к	урс	4 K	ypc
		Ĭ	PHO		Нагрузка	на дисципл	ины и МЛК				ĺ		İ					
Индекс		Формы промежуточной	Объем образовательной	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий		Лаб. и практ. занятий	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 24 нед.
1	2	3	5	6	7	8	9 11 12 13								19 20 2			
0.00	Общеобразовательный цикл	03/11Д3/4Э/-	1476	0	1476	596	832	0	0	48	612	864	0	0	0	0	ol ol	
ОДБ.00	Общеобразовательные дисциплины базовые	03/10Д3/2Э/-	1116	0	1116	492	600	0	0	24	470	646	0	0	0	0	0	0
ОДб.01	Русский язык	/-/Э/-/-/-/-/	72		72,00	28	32			12	34	38						
ОДб.02	Литература	/-/ДЗ/-/-/-/-/	108		108,00	52	56				42	66						
ОДб.03	История	/-/ДЗ/-/-/-/-/	136		136,00	90	46				68	68						
ОДб.04	Обществознание	/-/ДЗ/-/-/-/-/	72		72,00	36	36				34	38						
ОДб.05	География	/-/ДЗ/-/-/-/-/	72		72,00	42	30				34	38						
ОДб.06	Иностранный язык	/-/ДЗ/-/-/-/-/	108		108,00	0	108				46	62						
ОДб.07	Физическая культура	/-/ДЗ/-/-/-/-/	72		72,00	0	72				34	38						
ОДб.08	Основы безопасности жизнедеятельности	/-/ДЗ/-/-/-/-/	68		68,00	20	48					68						1
ОДб.09	Математика	/-/-/-/- <del>/</del> -/-/	232		232,00	144	76			12	96	136						
ОДб.10	Физика	/-/ДЗ/-/-/-/-/	108		108,00	50	58				46	62						
ОДб.11	Индивидуальный проект	/-/ДЗ/-/-/-/-/	32		32,00	10	22					32						
ОДв.01	Введение в специальность	/ДЗ/-/-/-/-/-/	36		36,00	20	16				36							1
ОДП.00	Общеобразовательные дисциплины профильные	03/1Д3/2Э/-	360	0	360	104	232	0	0	24	142	218	0	0	0	0	0	0
ОДп.01	Биология	/-/Э/-/-/-/-/	72		72,00	30	30			12	34	38						
ОДп.02	Информатика	/-/ДЗ/-/-/-/-/	144		144,00	8	136				54	90						1
ОДп.03	Химия	/-/Э/-/-/-/-/	144		144,00	66	66			12	54	90						
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	33/6Д3/3Э/3К3	1018	74	944	426	482	0	0	36	0	0	286	166	286	280	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	/-/-/\-/-/-/	86	4	82	54	16			12			86					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	/-/-/ДЗ/-/-/-/	62	2	60	48	12						62					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	/-/-/-(-/-/-/-/-/	74	2	72	48	12			12			30	44				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	/-/-/ДЗ/-/-/-/	40	2	38	24	14							40				
ОП.05	Охрана труда	/-/-/ДЗ/-/-/-/	40		40	26	14						40					
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	/-/-/-/ДЗ/-/-/	68	4	64	34	30									68		
ОП.07	Основы калькуляции и учета	/-/-/-(-/-/-/-/-/	86	2	84	36	36			12			36	50				
ОП.08	Основы финансовой грамотности		42	2	40	18	22								42			
ОПв.09	Основы предпринимательства	/-/-/-/K3/-/-/	60	4	56	30	26									60		
ОПв.10	Экология в профессиональной деятельности	/-/-/-/3/-/-/	36	2	34	24	10								36			
ОПв.11	Основы бережливого производства		32	2	30	16	14								32			
ОПв.12	Психология в профессиональной деятельности		36	2	34	24	10								36			
ОПв.13	Эффективное поведение выпускников на рынке труда	/-/-/-/K3/-/-/	36	2	34	22	12								36			
ОПв.14	Физическая культура (Адаптивная физическая культура)	/-/-/3/3/-/Д3/-/-/	138	38	100	0	100						32	32	0	74		
ОПв.15	Информационные технологии в проф. деятельности (Адаптивные																ļ	i I
	информационные и коммукационные технологии)	/-/-/-/ДЗ/-/-/	78		78	8	70									78		
ОПв.16	Спецрисование и лепка		48	2	46	6	40								48			

The processes and mark mark   Processes and processes a pertinamen and options as year statement and processes and processes a pertinament and options are suppressed as a statement and processes a	ОПв.17	Дизай кулинарных блюд	/-/-/-/K3/-/-/	56	4	52	8	44	ı							56			
Part	П.00						800		1728	0	120	0	0	326	698		584	572	792
Mail	11.00		03/13Д3/103/-	3270	330	2702	300	314	1720		120	0		320	070	320	304	372	- 172
April   Apri	IIM 01		02/2 H2/22/	402	70	40.4	106	20	216	0	24	0	0	226	72	0.4	0	0	
Mile   10   Section   10   Section										U	24	U	U		12	04	U	U	U
Marie	- ' '	7 1 71 1									12								
High					70		04	37	144		12				72				
Mail						72								12	12				
But orthogenesis # montrogenes & pearmanum repressure   \$63,322		производственная практика				12			12		12								
May   Same symmetry was easily any year parameters are generations of performance of the property of the pro	1111101131		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,																
May   Same symmetry was easily any year parameters are generations of performance of the property of the pro		Приготовление, оформление и полготовка к реализации горячих																	
	ПМ 02		03/3Л3/2Э/-	732	56	676	176	80	396	0	24	0	0	0	432	216	84	0	
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·							370	•	24	U	U	U		210	04	U	
Magnetian flame											12								<del></del>
					26		112	34			12								
Mag															100	216	72		
		производственная практика				200	1		200		12					210			i
Ма.   Балов, культарямах часений, выкуске развиоборацию о ассортимента   83.3,1223-5.   720   96   624   174   66   360   0   24   0   0   0   194   26   500   0   40.0,105   108   10	11M.02.3K		1-1-1-1-1-1-1	12		12					12						12		
Ма.   Балов, культарямах часений, выкуске развиоборацию о ассортимента   83.3,1223-5.   720   96   624   174   66   360   0   24   0   0   0   194   26   500   0   40.0,105   108   10		п																	i
MILOS AND   Commissioner importants   Commissioner   Commissione												_		_					
All Col 2022									360	0	24	0	0	0		26	500	0	0
Vaccinate main																			
III.03   Производетенняя практика					60		122	46			12				86	26			
Mod   19   19   19   19   19   19   19   1																			-
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и городисска дажно блод , десертов, авинитков разнообранного достужента и приготовления, подготовка к реализации холодных и 1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1		Производственная практика	r 1						180										-
10   10   10   10   10   10   10   10	ПМ.03.ЭК			12		12					12						12		
MAJA   ACOPTIMENTAL PROPERTIES   ORGANIZATION																			i
MIKO 4.01   Организация притополения, подготовки к реализации колодивах и   1.4.4.4.4.4.3.4.4   106   106   174   20   12   1   1   1   106   106   117   117   117   117   117   117   117   117   118																			i
AJR. 0.9.1   Protection in the Company of the Com	ПМ.04	•	, ,		0		1			0	24	0	0	0	0	0	0	292	156
100   100   174   20   12   12   10   108   1																			
ППО4   Производственная практика   1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1	МДК.04.02	процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и				106	74	20			12								
MAIN (4.3 K)   Притотовление, оформление и подготовка к реализации хлебобудочных, мучных кондитерских изделий разнообразного задазган.   12   12   12   13   12   13   13   14   144	УП.04	Учебный план																108	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобудочных, мучных кондитерских изделий разнообразного издели изделий разнообразного изделий разнообразного изделий разнообразного издели изделий издели изделии изделий издели изделий издели изделии издели издел	ПП.04	Производственная практика							144										
Name	ПМ.04.ЭК		/-/-/-/-/ <del>-</del> /-/	12		12					12								12
IM.05 ассортмента 033ДЗ/29/- 916 106 810 210 72 504 0 24 0 0 0 0 0 280 63   MДК.05.01 Организация приготовление, подготовка к реализация жегоогулочных, иди-и-и-и-и-и-и-и-и-и-и-и-и-и-и-и-и-и-и		Приготовление, оформление и подготовка к реализации																	i e
МДК.05.01 Процессы притоговление, подготовка к реализации хлеоооулочных, 1-1-1-1-1/31-1 152 60 92 74 18 12 12 12 128 120 1128 120 1128 120 1100 128 120 1100 128 120 1100 128 120 1100 128 120 1100 110																			i e
132   132   136   134	ПМ.05	•	03/3Д3/2Э/-	916	106	810	210	72	504	0	24	0	0	0	0	0	0	280	636
Призводственная практика   1-1-1-1-1-1]3	МДК.05.01		/-/-/-/-/ДЗ/-/	152	60	92	74	18										152	
ППО5   Производственная практика   1-1-1-1-1	МДК.05.02	процессы приготовление, подготовка к реализации хлеообулочных,	/ <del>-</del> /-/-/-/	248	46	202	136	54			12							128	120
IM.05.ЭК   -    - - - - - - - - - - - - -	УП.05	Учебный план		144		144			144										144
DECO     Физическая культура     /-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-	ПП.05	Производственная практика	/-/-/-/-/ДЗ/	360		360			360										360
ИА.00     Государственная итоговая аттестация     72     72     8     0     204     612     864 <th< td=""><td>ПМ.05.ЭК</td><td></td><td>/<del>-</del>/-/-/-/-/</td><td>12</td><td></td><td>12</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>12</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>12</td></th<>	ПМ.05.ЭК		/ <del>-</del> /-/-/-/-/	12		12					12								12
ВСЕГО     43/32Д3/17Э/ЗКЗ     5904     410     5494     1822     1668     1728     0     204     612     864	ФК.00	Физическая культура	/-/-/-/3/-/			40		40										40	
Дисциплин и МДК 612 864 540 684 324 432 504 14   Учебной практики 0 0 72 180 0 180 108 14   Производственной практики 0 0 0 0 288 252 0 50   Экзаменов 0 4 2 3 1 3 1   Дифф. Зачетов 1 9 3 5 1 5 3	ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72		72													72
Всего Учебной практики 0 0 72 180 0 180 108 14   Производственной практики 0 0 0 0 288 252 0 50   Экзаменов 0 4 2 3 1 3 1   Дифф. Зачетов 1 9 3 5 1 5 3		ВСЕГО	43/32Д3/17Э/3К3	5904	410	5494	1822	1668	1728	0	204	612	864	612	864	612	864	612	864
Всего Производственной практики 0 0 0 288 252 0 50   Экзаменов 0 4 2 3 1 3 1   Дифф. Зачетов 1 9 3 5 1 5 3					_	•	Дисциплин	и МДК				612	864	540	684	324	432	504	144
Всего Производственной практики 0 0 0 288 252 0 50   Экзаменов 0 4 2 3 1 3 1   Дифф. Зачетов 1 9 3 5 1 5 3							Учебной пра	актики				0	0	72	180	0	180	108	144
Всего Экзаменов 0 4 2 3 1 3 1   Дифф. Зачетов 1 9 3 5 1 5 3						Danne			ики			0	0		0	288		0	504
						всего	Экзаменов	•				0	4	2	3	1	3	1	3
							Дифф. Зачет	ов				1	9	3	5	1	5	3	3
	1	Зачетов										0	0	0	0	3	1	0	0

## Условные обозначения

Количество и формы промежуточной аттестации за цикл —  $N_3/N_{\rm Д3}/N_{\rm JP}$ 

 $N_3$ — количество зачетов (3);  $N_{J3}$  — количество дифференцированных зачетов (Д3);  $N_3$  — количество экзаменов (Э)\*;  $N_{JP}$  — количество других форм аттестации (ДР).

<sup>\*</sup> По умолчанию в общем количестве экзаменов дополнительно подсчитываются квалификационные экзамены по "Профессиональным модулям", добавленным в учебный план.