

Утвержден приказом  
директора ГПОУ ТО "НТПБ"  
от 10.06.2025 № 35-осн

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**государственного профессионального  
образовательного учреждения Тульской области  
"Новомосковский техникум пищевых биотехнологий"**

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

на базе основного общего образования

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального  
образования - естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	2	0	0	0	0	11	52
II курс	36	2	3	0	0	0	11	52
III курс	29	5	7	0	0	0	10	52
IV курс	16	5	10	4	0	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>





<b>ОГСЭ.00</b>	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3	1	518	122	28	480	88	392	0	0	8	2	0	0	34	122	52	146	66	88	432	86
ОГСЭ.01	Основы философии	6		48	8	4	44	36	8					0	0	0	0	0	48	0	0	48	0
ОГСЭ.02	История	4		48	8	4	44	36	8					0	0	0	48	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	220	106	10	200	0	200			8	2	0	0	34	42	24	44	34	32	144	76
ОГСЭ.04	Физическая культура	8		170		8	162	0	162					0	0	0	0	28	54	32	56	160	10
ОГСЭ.05	Психология общения	-		32		2	30	16	14					0	0	0	32	0	0	0	0	32	0
<b>ЕН.00</b>	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	186	104	8	170	116	54	0	0	8	0	0	0	70	108	0	0	0	0	180	6
ЕН.01	Химия		4	150	86	6	136	100	36			8	0	0	0	70	72	0	0	0	0	144	6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4		36	18	2	34	16	18					0	0	0	36	0	0	0	0	36	0
<b>ОП.00</b>	Общепрофессиональный цикл	10	1	778	333	40	728	357	371	20	0	8	2	140	168	0	130	158	172	0	0	612	166
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2		74	42	4	70	28	42					24	50	0	0	0	0	0	0	74	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2		96	34	6	90	56	34					40	56	0	0	0	0	0	0	96	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2		106	32	6	100	68	32					44	62	0	0	0	0	0	0	106	0
ОП.04	Организация обслуживания	4		84	36	4	80	44	36					0	0	0	84	0	0	0	0	84	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	118	42	4	104	64	40	20		8	2	0	0	0	0	0	108	0	0	118	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	5		32	5	2	30	25	5					0	0	0	0	32	0	0	0	32	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		96	72	6	90	18	72					0	0	0	46	22	28	0	0	2	94
ОП.08	Охрана труда	1		32	18	2	30	20	10					32	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		68		2	66	18	48					0	0	0	0	32	36	0	0	68	0
ОП.10	Основы финансовой грамотности	5		36	18	2	34	16	18					0	0	0	0	36	0	0	0	0	36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	5		36	34	2	34	0	34					0	0	0	0	36	0	0	0	0	36
<b>П.00</b>	Профессиональный цикл	8	13	2215	1720	44	2020	494	428	36	1098	112	39	104	72	140	268	414	384	492	190	1728	690











ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	230	150	6	198	48	42	16	108	18	8	0	0	0	0	0	0	204	0		82
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	106	42	6	90	48	42	16		8	2	0	0	0	0	0	0	96	0	96	10
УП.06	Учебная практика			0			0	-						0	0	0	0	0	0	0	0		
ПП.06	Производственная практика	7		108	108		108	-			108			0	0	0	0	0	0	108	0	36	72
	Экзамен (квалификационный)		7	16								10	6										
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	2	2	203	186	4	186	30	30	0	126	12	1	0	0	0	0	0	0	0	190		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"		8	70	60	4	60	30	30			6	0	0	0	0	0	0	0	0	64	70	
УП.07	Учебная практика	8		54	54		54				54			0	0	0	0	0	0	0	54	72	
ПП.07	Производственная практика	8		72	72		72				72			0	0	0	0	0	0	0	72	72	
	Квалификационный экзамен		8	7								6	1										
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	2	2	551	424	14	506	112	124	0	270	28	3	0	0	0	0	42	144	0	334		551
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания		4	76	30	2	66	36	30			8	0	0	0	0	0	0	68	0	0	0	76
ОП.13	Рисование и лепка	6		36	24	2	34	10	24					0	0	0	0	0	36	0	0	0	36
ОП.14	Основы калькуляции и учета		6	92	40	6	76	36	40			8	2	0	0	0	0	42	40	0	0	0	92
ПМ.08	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)	2	2	203	186	4	186	30	30	0	126	12	1	0	0	0	0	0	0	0	190		203
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		8	70	60	4	60	30	30			6	0	0	0	0	0	0	0	0	64	70	
УП.07	Учебная практика	8		54	54		54				54			0	0	0	0	0	0	0	54	54	
ПП.07	Производственная практика	8		72	72		72				72			0	0	0	0	0	0	0	72	72	

	Квалификационный экзамен		8	7							6	1										7	
ПДП.00	Производственная практика по специальности (преддипломная)	8		144	144		144				144		0	0	0	0	0	0	0	0	144	144	
<b>Вариативная часть образовательной программы</b>																							
	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль			1038																		1038	
	Часть, формируемая участниками образовательного процесса			258																		258	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216			216														216		
<b>Итого:</b>		<b>31</b>	<b>22</b>	<b>5940</b>	<b>3247</b>	<b>140</b>	<b>5332</b>	<b>1754</b>	<b>2156</b>	<b>56</b>	<b>1368</b>	<b>192</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>556</b>	<b>798</b>	<b>666</b>	<b>846</b>	<b>558</b>	<b>468</b>	<b>2952</b>	<b>1296</b>
<b>Кол-во учебных часов в неделю</b>														<b>36</b>	<b>36</b>	<b>33,7</b>	<b>34,7</b>	<b>40,4</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		
<b>Государственная итоговая аттестация:</b> дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен.											<b>Всего:</b>	Дисциплины и МДК,	576	792	520	654	486	594	270	216			
												Промежуточная аттестация (включая консультации), час.	0	36	18	36	18	54	54	36			
												Учебная практика, час.	36	36	36	36	72	108	72	108			
												Производственная практика, час.	0	0	0	108	108	144	216	144			
												Экзамены, ед.	0	3	2	3	2	5	4	3			
												Зачеты, ед.	2	8	4	6	4	6	4	3			

Учебные сборы проводятся в объеме 35 часов в 6 семестре.

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты:</b>
1	социально-экономических дисциплин (лингфонный)
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	организации обслуживания в общественном питании
4	информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
5	технологии кулинарного и кондитерского производства
6	иностранного языка
7	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	технологии кулинарного производства
9	истории
	<b>Лаборатории:</b>
10	учебная кулинарная лаборатория
	<b>Мастерские:</b>
11	учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
12	спортивный зал
	<b>Залы:</b>
13	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
14	актовый зал