

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 профессии среднего профессионального образования
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
на базе основного общего образования

Квалификация:
повар ↔ кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 2 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)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	37	2	2	0	0	11	52
II курс	28	5	8	0	0	11	52
III курс	24	7	9	0	1	2	43
Всего	89	14	19	0	1	24	147

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объем образовательной программы (в академических часах)									Распределение обязательных учебных занятий и практики по						Объем образовательной программы, ак.ч.		
		зачет (зачет с оценкой)*	экзамен	ВСЕГО	В т.ч. форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	
							по учебным дисциплинам, МДК			Практика	Промежуточная аттестация	Консультации	1-й сем. 16/1/0/0.	2-й сем. 21/1/2/0.	3-й сем. 14/3/0/0.	4-й сем. 14/2/8/0	5-й сем. 9/4/4/0.	6-й сем. 15/3/5/0.			
							всего	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия												
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
О.00	Общеобразовательный цикл	9	5	1476	598	6	1424	566	852	0	36	10	354	460	320	296	0	0	2170	0	1440
ОД.01	Русский язык	-	2	80	62		72	62	62	-	6	2	32	40	0	0	0	0	132	0	72
ОД.02	Литература	2	-	108	12		108	42	66	-			40	68	0	0	0	0	172	0	280
ОД.03	История	4	-	136	48		136	88	48	-			34	36	32	34	0	0	170	0	
ОД.04	Обществознание	4	-	72	44		72	42	44	-			0	0	32	40	0	0	170	0	
ОД.05	География	4	-	72	28		72	44	28	-			0	0	36	36	0	0	72	0	
ОД.06	Иностранный язык	-	2	82	20		72	2	70	-	8	2	32	40	0	0	0	0	190	0	72
ОД.07	Математика	-	4	240	100		232	60	100	-	6	2	44	64	50	74	0	0	240	0	232
ОД.08	Информатика	3	-	108	60		108	28	80	-			36	38	34	0	0	0	108	0	216
ОД.09	Физическая культура	1,2,3,4		134	72		134	0	134	-			32	34	32	36	0	0	218	0	352
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	2		68	30		68	38	30	-			20	48	0	0	0	0	72	0	140
ОД.11	Физика		3	118	14		108	54	54	-	8	2	34	38	36	0	0	0	180	0	110
ОД.12 (п)	Химия	-	4	154	84		144	60	84	-	8	2	34	38	32	40	0	0	154	0	144
ОД.13 (п)	Биология	4		72	18		72	36	36	-			0	0	36	36	0	0	130	0	72
ОД.14	Основы проектной деятельности	2		32	6	6	26	10	16	-			16	16	0	0	0	0	44	0	32
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	2	838	444	38	780	303	477	0	16	4	148	166	36	66	80	322	324	582	818
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	-	66	24	2	64	40	24	-			34	32	0	0	0	0	0	96	66
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	76	32	2	74	42	32	-			34	42	0	0	0	0	0	102	76
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	-	86	40	2	84	44	40	-			42	44	0	0	0	0	0	106	86
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6	-	64	28	2	62	34	28	-			0	0	0	0	0	64	0	64	64
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	5	52	24	2	40	16	24	-	8	2	0	0	0	0	0	42	0	62	42
ОП.06	Охрана труда	1	-	38	18	2	36	18	18	-			38	0	0	0	0	0	0	38	38
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	6	72	62	0	62	0	62	-	8	2	0	0	0	0	30	32	44	66	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4	-	46	2	6	40	5	35	-			0	0	0	46	0	0	46	0	92
ОП.09	Физическая культура	5,6	-	42	42	0	42	0	42	-			0	0	0	0	20	22	42	0	84
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	-	96	72	6	90	18	72	-			0	0	0	20	30	46	108	0	204
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	6	-	36	16	4	32	16	16	-			0	0	0	0	0	36	48	0	36
ОП.12	Основы финансовой грамотности	3	-	36	16	4	32	16	16	-			0	0	36	0	0	0	36	0	36
ОП.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	2	-	48	20	2	46	26	20	-			0	48	0	0	0	0	0	48	

782 от 00

ОП.14	Основы диетического лечебного и детского питания	4		42	26	2	40	14	26	-			0	0	0	0	0	42		
ОП.15	Приготовление блюд региональной кухни и кухни народов мира	5		38	22	2	36	14	22	-			0	0	0	0	0	38		
	Профессиональный цикл	13	26	2118	1604	#ЗНАЧ!	1872	#ЗНАЧ!	#ЗНАЧ!	#ЗНАЧ!	114	34	110	184	238	506	496	436	1980	200
П.00	Профессиональные модули	13	10	2078	1604	98	1872	278	406	1188	84	24	110	184	238	506	496	436	4252	200
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2	276	198	18	240	42	54	144	14	4	110	148	0	0	0	0	240	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	-	34	18	2	32	14	18	-	-	-	34	0	0	0	0	0	34	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	2	90	36	16	64	28	36	-	8	2	40	40	0	0	0	0	36	40
УП.01	Учебная практика	2	-	72	72	-	72	-	-	72	-	-	36	36	0	0	0	0	72	
ПП.01	Производственная практика	2	-	72	72	-	72	-	-	72	-	-	0	72	0	0	0	0	72	
	Экзамен (квалификационный)		2	8							6	2							26	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	472	394	18	436	52	96	288	14	4	0	36	238	180	0	0	606	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	-	36	16	6	30	14	16	-	-	0	36	0	0	0	0	0	36	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	3	140	90	12	118	38	80	-	8	2	0	0	130	0	0	0	108	40
УП.02	Учебная практика	3	-	108	108	-	108	-	-	108	-	-	0	0	108	0	0	0	180	
ПП.02	Производственная практика	-	-	180	180	-	180	-	-	180	-	-	0	0	0	180	0	0	216	
	Экзамен (квалификационный)		4	8							6	2							16	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	344	256	20	306	50	76	180	14	4	0	0	0	326	0	0	358	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	-	34	16	6	28	12	16	-	-	0	0	0	34	0	0	0	34	

1970

1970

258

68

80

144

144

0

454

36

130

108

180

#####

34

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	4	122	60	14	98	38	60	-	8	2	0	0	0	112	0	0	60	60
УП.03	Учебная практика	4	-	72	72	-	72	-	-	72	-	-	0	0	0	72	0	0	72	
ПП.03	Производственная практика	4	-	108	108	-	108	-	-	108	-	-	0	0	0	108	0	0	108	
	Экзамен (квалификационный)		5	8		-		-	-	-	6	2							16	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2	394	308	18	358	50	56	252	14	4	0	0	0	0	376	0	408	
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5	-	34	16	6	28	12	16	-	-	-	0	0	0	0	34	0	36	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	5	100	40	12	78	38	40	-	8	2	0	0	0	0	90	0	44	40
УП.04	Учебная практика	5	-	108	108	-	108	-	-	108	-	-	0	0	0	0	108	0	108	0
ПП.04	Производственная практика	-	-	144	144	-	144	-	-	144	-	-	0	0	0	0	144	0	144	0
	Экзамен (квалификационный)		5	8							6	2							26	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2	384	302	16	350	48	86	216	14	4	0	0	0	0	120	246	514	0
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	-	38	16	6	32	16	16	-	-	-	0	0	0	0	38	0	38	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	6	122	70	10	102	32	70	-	8	2	0	0	0	0	46	66	108	20
УП.05	Учебная практика	6	-	108	108	-	108	-	-	108	-	-	0	0	0	0	36	72	144	0
ПП.05	Производственная практика	6	-	108	108	-	108	-	-	108	-	-	0	0	0	0	0	108	180	0
	Экзамен (квалификационный)		6	8							6	2							10	
ПМ.06	Выполнение работ по профессии рабочего Калькулятор	1	2	208	146	8	182	36	38	108	14	4	0	0	0	0	0	190	0	46
МДК 06.01	Выполнение работ по профессии рабочего Калькулятор	-	6	92	38	8	74	36	38	-	8	2	0	0	0	0	0	82	0	46
УП.06	Учебная практика	6	-	36	36	-	36	-	-	36	-	-	0	0	0	0	0	36	0	144
ПП.06	Производственная практика	-	-	72	72	-	72	-	-	72	-	-	0	0	0	0	0	72	0	324
	Экзамен (квалификационный)		6	8							6	2								16
	Государственная итоговая аттестация			36														36		

114

72

108

16

376

34

90

108

144

0

366

38

112

108

108

0

190

82

36

72

0

36

ГИА		32	33	4428	2646	142	4076	1147	1735	1188	136	38	612	810	594	868	576	794	2952 (без учета ОО цикла)	576 (ФГОС СПО)/782 (остаток от ОО цикла по ФГОС СОО)	4254
Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена (1 нед.)										Всего:	Дисциплины и МДК, час.	576	702	486	508	288	470		3030		
											Промежуточная аттестация, час.	0	28	16	34	14	44		136		
											Консультации, час.	0	8	4	10	4	12		38	174	
											Учебная практика, час.	36	36	108	72	144	108		504		
											Производственная практика, час.	0	72	0	288	144	180		684	1188	
											Экзамены, ед.	0	2	0	3	3	4		12		
											Зачеты, ед.	2	5	3	6	4	6		26		

Учебные сборы проводятся в 6 семестре.

*В число зачетов не входят зачеты по физической культуре.

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	товароведения продовольственных товаров
4	технологии кулинарного и кондитерского производства
5	иностранного языка
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
8	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд,
9	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
10	спортивный зал
11	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
12	стрелковый тир
	Залы:
13	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
14	актовый зал