

Утверждаю

Директор ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

« 01 » сентября 2023 г.

№ _____

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация - специалист по
поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения -
3 года 10 мес.

на базе основного общего
образования

График учебного процесса

КУРСЫ	сентябрь				29	октябрь				27	ноябрь				декабрь				29	январь				26	февраль				23	март				30	апрель				27	май				июнь				29	июль				27	август						
	1	8	15	22	IX	6	13	20	X	3	10	17	24	1	8	15	22	XI	5	12	19	1	2	9	16	II	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VI	6	13	20	VII	3	10	17	24								
	7	14	21	28	X	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30							
недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	К	К	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																
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К						
II	Т	Т	Т	Т	Т	У1	У1	П1	П1	ПА Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА У7	У7	ПА У7	У7	ПА У7	У7	ПА У7	У7	ПА У7	У7	ПА У7	У7	ПА У7	У7								
III	Т	Т	Т	Т	Т	У8	У8	П8	П8	ПА Т	П8	П8	П8	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У2	У2	П2	П2	П2	П2	ПА Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА У3	У3	ПА У3	У3	ПА У3	У3	ПА У3	У3	ПА У3	У3	ПА У3	У3											
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	У5	У5	К	К	П5	П5	П5	ПА Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА У4	У4	ПА У4	У4	ПА У4	У4	ПА У4	У4	ПА У4	У4	ПА У4	У4											

Государственная итоговая аттестация:

Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная практика

Промежуточная аттестация

ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы

Каникулы

Преддипломная практика

Т

У

П

ПА

ГИА
ГИА.01
ГИА.02

К

ПДП

Индекс	Наименование	Экзамены	Дифзачеты	Зачеты	Объем образовательной программы в академических часах										1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 24 недели	5 семестр 16 недель	6 семестр 23 недели	7 семестр 16 недель	8 семестр 13 недель
					Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Консультации	Промежуточная аттестация								
						всего	В т.ч.					практическая подготовка										
							всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовая работа	УД, МДК											
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности //Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний		8		32		32	26	6		6										32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		96		96	76	20		20						96					
ОП.08	Охрана труда	3			32		32	22	10		10	6	6			32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		68		68	52	16		16								68			
ОП.10	Основы финансовой грамотности		4		32		32	16	16		16					32						
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8			50		50	26	24		24	6	6								50	
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании	7			36		36	22	14		14	6	6							36		
ОП.13	Карьерное моделирование		4		54		54	20	34		34					54						
ПМ.00	Профессиональный цикл				2624		1376	588	470	30	312	1332	84	48	0	0	340	350	544	690	244	324
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	2	0	268		112	64	48	0	24	144	6	6	0	0	256	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3*		32		32	20	12							32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3*		80		80	44	36		24					80						
УП. 01	Учебная практика		3 К		72							72				72						
ПП. 01	Производственная практика		3 К		72							72				72						
	экзамен по модулю	3			12							6	6									
ПМ. 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	3	0	382		148	78	70	0	40	216	12	6	0	0	0	0	148	216	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		32		32	22	10										32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		116		116	56	60		40								116			
УП. 02	Учебная практика		6К		72							72								72		

Индекс	Наименование	Экзамены	Дифзачеты	Зачеты	Объем образовательной программы в академических часах								1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 24 недели	5 семестр 16 недель	6 семестр 23 недели	7 семестр 16 недель	8 семестр 13 недель		
					всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Консультации									Промежуточная аттестация	
							всего учебных занятий	В т.ч.			практическая подготовка											
								Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовая работа	УД, МДК											УП, ПП
ПП. 02	Производственная практика		6К		144						144							144				
	Экзамен по модулю	6			18							12	6									
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	3	0	346		112	40	0	20	216	12	6	0	0	0	0	0	328	0	0	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		32		32	22	10										32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		80		80	50	30	20									80			
УП. 03	Учебная практика		6 К		72						72								72			
ПП. 03	Производственная практика		6 К		144						144								144			
	экзамен по модулю	6			18							12	6									
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	3	0	234		108	62	46	0	24	108	12	6	0	0	0	0	0	0	0	216
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8		32		32	22	10												32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8		76		76	40	36	24											76	
УП. 04	Учебная практика		8К		36						36										36	
ПП. 04	Производственная практика		8К		72						72										72	
	экзамен по модулю	8			18							12	6									
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	4	0	370	0	172	90	82	0	46	180	12	6	0	0	0	0	0	0	244	108

Индекс	Наименование	Экзамены	Дифзачеты	Зачеты	Объем образовательной программы в академических часах										1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 24 недели	5 семестр 16 недель	6 семестр 23 недели	7 семестр 16 недель	8 семестр 13 недель	
					всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Консультации	Промежуточная аттестация									
							всего учебных занятий	В т.ч.				практическая подготовка											
								Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовая работа	УД, МДК	УП, ПП											
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7		32		32	20	12										32				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7 К		140		140	70	70		46								140				
УП. 05	Учебная практика		7 К		72						72									72			
ПП. 05	Производственная практика		8		108						108									108			
	экзамен по модулю	8			18							12	6										
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	1	0	158	0	110	60	20	30	50	36	6	6	0	0	0	0	0	146	0	0	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		6 К		110		110	60	20	30	50								110				
ПП. 06	Производственная практика		6 К		36						36								36				
	экзамен по модулю	6			12							6	6										
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочих: 16675 Повар	1	1	0	452	0	218	136	82	0	54	216	12	6	0	0	84	350	0	0	0	0	
МДК 07.01	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих - 16675 Повар		4 К		218		218	136	82		54						84	134					
УП.07	Учебная практика		4 К		72						72							72					
ПП.07	Производственная практика		4 К		144						144							144					
	Квалификационный экзамен	4			18							12	6										
ПМ.08	Выполнение работ по профессии рабочих: 12901 Кондитер	1	2	0	414	0	396	98	82	0	54	216	12	6	0	0	0	0	396	0	0	0	
МДК 08.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска кондитерских изделий массового спроса		5		180		180	98	82		54								180				
УП.08	Учебная практика		5 К		72		72				72								72				
ПП.08	Производственная практика		5 К		144		144				144								144				
	Квалификационный экзамен	5			18							12	6										
ПДП.00	Преддипломная практика				144																		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен				216												0	0	0	0	0	0	
Всего					5940		5292								612	792	576	864	576	828	576	468	
Количество недель теоретического и практического обучения														17	22	16	24	16	23	16	13		
Количество часов в неделю														36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы										Дисциплин и МДК				14	14	10	10	5	6	8	7		

