

**Утверждаю**

и.о.директора 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

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										
							В т.ч.																	
							всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовая работа	практическая подготовка													
УД, МДК	УП, ПП																							
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл (базовые учебные дисциплины)</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>809</b>	<b>595</b>	<b>0</b>	<b>272</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>44</b>	<b>612</b>	<b>792</b>								
ОУД.01	Русский язык	2			108		99	79	20				3	6	34	65								
ОУД.02	Литература		2		108		104	80	24				2	2	34	70								
ОУД.03	История		2		136		132	108	24				2	2	52	80								
ОУД.04	Обществознание		2		72		68	46	22				2	2	34	34								
ОУД.05	География		2		72		68	46	22				2	2	34	34								
ОУД.06	Иностранный язык	2			144		135	4	131				3	6	68	67								
ОУД.07	Математика	2			196		187	67	120		120		3	6	70	117								
ОУД.08	Информатика		2		144		140	116	24		24		2	2	68	72								
ОУД.09	Физическая культура		2	1	72		70	4	66					2	34	36								
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		64	38	26		26		2	2	34	30								
ОУД.11	Физика		2		108		104	88	16		16		2	2	34	70								
ОУД.12	Химия	2			144		135	69	66		66		3	6	68	67								
ОУД.13	Биология		2		72		68	48	20		20		2	2	34	34								
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		30	16	14					2	14	16								
<b>ФГОС СПО</b>		<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4464</b>	<b>0</b>	<b>2772</b>	<b>1334</b>	<b>1120</b>	<b>30</b>	<b>718</b>	<b>1332</b>	<b>126</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>468</b>		
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>76</b>	<b>356</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>96</b>	<b>32</b>	<b>70</b>	<b>104</b>	<b>62</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		7		36		36	28	8															36
ОГСЭ.02	История		3		36		36	6	30								36							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		164		164	14	150		50						16	48	16	36	32	16		
ОГСЭ.04	Физическая культура /Адаптационная физическая культура		8	3,4,5,6,7	164		164	6	158		50						16	48	16	34	36	14		
ОГСЭ.05	Психология общения		8		32		32	22	10		10													32
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>				<b>180</b>		<b>180</b>	<b>140</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия		4		144		144	110	34		34						40	104						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		36		36	30	6		6							36						
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>3492</b>		<b>2160</b>	<b>1118</b>	<b>724</b>	<b>30</b>	<b>568</b>	<b>1332</b>	<b>126</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>468</b>	<b>628</b>	<b>544</b>	<b>758</b>	<b>472</b>	<b>406</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				<b>868</b>		<b>784</b>	<b>530</b>	<b>254</b>	<b>0</b>	<b>254</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>278</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>228</b>	<b>82</b>		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3			64		64	48	16		16		6	6			64							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	7			96		96	78	18		18		6	6								96		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		64		64	38	26		26		6	6			32	32						
ОП.04	Организация обслуживания		4		64		64	30	34		34							64						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7			96		96	76	20		20		6	6								96		



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 недель	7 семестр 16 недель	8 семестр 13 недель	
					всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Консультации									Промежуточная аттестация
							В т.ч.														
							всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовая работа	практическая подготовка										
УД, МДК	УП, ПП																				
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	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								
							В т.ч.															
							всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовая работа	практическая подготовка											
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	56	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		56						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	36,00
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы														14	14	10	10	5	6	8	7	

