

УТВЕРЖДАЮ
И.о директора ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"
_____ Санжаров А.А.
« _____ » сентября 2024 г.

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

год начала подготовки по учебному плану **2025** год

КУРСЫ	сентябрь				28	октябрь				ноябрь				декабрь				29	январь				февраль				март				29	апрель				26	май				июнь				29	июль				27	август									
	1	7	14	21	IX	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	VI	6	13	20	VII	3	10	17	24								
	5	12	19	28	$\frac{3}{X}$	10	17	24	31	7	14	21	28	$\frac{5}{XII}$	12	19	$\frac{26}{28}$	$\frac{2}{I}$	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	$\frac{3}{IV}$	10	17	24	$\frac{1}{V}$	8	15	22	29	$\frac{5}{VI}$	12	19	$\frac{26}{28}$	$\frac{5}{VII}$	12	19	26	$\frac{2}{VIII}$	9	16	23	30								
I	T ₁	T ₁	T ₁	T ₁	$\frac{T_1}{Y_1}$	Y ₁	$\frac{Y_1}{\Pi_1}$	$\frac{\Pi_1}{\Delta_1}$	T ₂	T ₂	T ₂	T ₂	T ₂	T ₂	T ₂	T ₂	$\frac{T_2}{A_1}$	κ	κ	Y ₂	Y ₂	Y ₂	Y ₂	Π ₂	Π ₂	Π ₂	Π ₂	Π ₂	Π ₂	Π ₂	Π ₂	$\frac{A_2}{T_5}$	T ₅	T ₅	T ₅	T ₅	T ₅	T ₅	T ₅	Y ₅	Y ₅	Y ₅	Y ₅	κ	κ	κ	κ	κ	κ	κ	κ	κ								
II	T ₄	T ₄	T ₄	T ₄	T ₄	T ₄	T ₄	$\frac{T_4}{\Pi_5}$	Π ₅	Π ₅	Π ₅	Π ₅	Π ₅	Π ₅	Π ₅	Π ₅	$\frac{\Pi_5}{A_5}$	κ	κ	Y ₄	Y ₄	Π ₄	Π ₄	Π ₄	Π ₄	$\frac{A_4}{T_3}$	T ₃	T ₃	T ₃	T ₃	T ₃	T ₃	T ₃	T ₃	T ₃	T ₃	$\frac{T_3}{Y_3}$	Y ₃	$\frac{Y_3}{\Pi_3}$	Π ₃	Π ₃	Π ₃	$\frac{\Pi_3}{A_3}$	II																
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	κ	κ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24																	

Каникулы

K

2.План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
					Всего	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Всего учебных занятий	в том числе		практическая подготовка		консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс	
								Теоретических занятий	Лаборат. и практич. занятия					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
										ОУД, ОП, МДК	УП, ПП			16	24	16	22
														нед.576	нед.864	нед.576	нед.792
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	9	20	1	2916	0	2808	770	598	1560	0	54	54	576	864	576	792
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	11	1	712	0	672	352	320	246	0	16	24	168	202	70	232
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			74	0	64	44	20	20		4	6	64			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2			74	0	64	44	20	20		4	6	16	48		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			82	0	72	48	24	24		4	6			34	38
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности//Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний		4		36	0	36	28	8	8							36
ОП.05	Основы калькуляции и учета		3		36	0	36	24	12	12						36	
ОП.06	Охрана труда		2		36	0	36	24	12	12					36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2		40	0	40	4	36	10				16	24		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		36	0	36	18	18	18							36
ОП.09	Физическая культура //Адаптационная физическая культура		2	1	40	0	40	0	40	40				16	24		
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		4		36	0	36	24	12	12							36
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		50	0	50	26	24	24							50
ОП.12	Профессиональная этика и психология		2		32	0	32	12	20	10					32		
ОП.13	Основы финансовой грамотности	1			50	0	40	24	16	16		4	6	40			
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности		4		36	0	36	12	24	10							36
ОП.15	Карьерное моделирование		2		54	0	54	20	34	10				16	38		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
					Всего	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем														
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Всего учебных занятий	в том числе		практическая подготовка		консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс					
								Теоретических занятий	Лаборат. и практич. занятия					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр				
										ОУД, ОП, МДК	УП, ПП							16	24	16	22
																		нед.576	нед.864	нед.576	нед.792
ПМ.00	Профессиональные модули	5	9	0	2204	0	2136	418	278	1314	0	38	30	408	662	506	560				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	260	0	248	54	50	176	0	6	6	248	0	0	0				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1*		32		32	14	18					32							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1*		72		72	40	32	32				72							
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72			72				72							
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72			72				72							
ПМ.01	Экзамен по модулю				12							6	6								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	568	0	556	84	76	452	0	6	6	160	396	0	0				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		32		32	16	16					32							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		128		128	68	60	56				128							
УП.02	Учебная практика		2**		144		144			144					144						
ПП.02	Производственная практика		2**		252		252			252					252						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
					Всего	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Всего учебных занятий	в том числе		практическая подготовка		консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс	
								Теоретических занятий	Лаборат. и практич. занятия					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
										ОУД, ОП, МДК	УП, ПП			16	24	16	22
														нед.576	нед.864	нед.576	нед.792
ПМ.02	Экзамен по модулю				12							6	6				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	358	0	344	74	54	252	0	8	6	0	0	0	344
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4***		32		32	22	10								32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4***		96		96	52	44	36							96
УП.03	Учебная практика		4^		72		72			72							72
ПП.03	Производственная практика		4^		144		144			144							144
ПМ.03	Экзамен по модулю				14							8	6				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	1	0	352	0	338	90	32	240	0	8	6	0	0	122	216
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3***			32		32	24	8							32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3***			90		90	66	24	24						90	
УП.04	Учебная практика		4^ ^		72		72			72							72
ПП.04	Производственная практика		4^ ^		144		144			144							144
ПМ.04	Экзамен по модулю				14							8	6				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
					Всего	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Всего учебных занятий	в том числе		практическая подготовка		консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс	
								Теоретических занятий	Лаборат. и практич. занятия					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
										ОУД, ОП, МДК	УП, ПП						
														нед.576	нед.864	нед.576	нед.792
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	666	0	650	116	66	194	0	10	6	0	266	384	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		32		32	26	6						32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		150		150	90	60	50					150		
УП.05	Учебная практика		3*		144		144			144					84	60	
ПП.05	Производственная практика		3*		324		324			324						324	
ПМ.05	Экзамен по модулю				16							10	6				
	Всего						2808							576	864	576	792
	Промежуточная аттестация						108										
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36												
	Итого				2952												
Государственная итоговая аттестация : 1 неделя с 21 по 28 июня Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена *^ - комплексный дифференцированный зачет								дисциплин и МДК						432	306	270	360
								учебной практики						72	288	0	144
								производственной практики						72	252	324	288
								промежуточная аттестация						36	18	18	36
								ГИА, нед.(час.)						0	0	0	36
								кол-во экзаменов						3	2	2	3
								кол-во дифф. зачетов (в т.ч. комплексный)						3	5	2	8
								кол-во зачетов							1		