

Утверждаю

и.о.директора ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

« ____ » _____ 2025 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 недель	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
ОУД.00	Общеобразовательный цикл (базовые учебные дисциплины)	4	10	1	1476	0	1404	809	595	0	272	0	28	44	612	792						
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						
ФГОС СПО		0	5	5	4464	0	2772	1332	1122	30	718	1332	126	90	0	0	576	864	576	828	576	468
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	5	5	432	0	432	76	356	0	110	0	0	0	0	0	68	96	32	70	104	62
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
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				180		180	140	40	0	40	0	0	0	0	0	40	140	0	0	0	0
ЕН.01	Химия		4		144		144	110	34		34						40	104				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		36		36	30	6		6						36					
П.00	Профессиональный цикл				3492		2160	1116	726	30	568	1332	126	90	0	0	468	628	544	758	472	406
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				868		784	530	254	0	254	0	42	42	0	0	142	264	0	68	228	82
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3			76		64	48	16		16		6	6			64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	7			108		96	78	18		18		6	6						96		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		76		64	38	26		26		6	6			46	18				
ОП.04	Организация обслуживания		4		64		64	30	34		34						64					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7			108		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	
							всего учебных занятий	В т.ч.			практическая подготовка											
								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			44		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			62		50	26	24		24	6	6						50			
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании	7			48		36	22	14		14	6	6					36				
ОП.13	Карьерное моделирование		4		54		54	20	34		34				54							
ПМ.00	Профессиональный цикл				2624		1376	586	472	30	314	1332	84	48	0	0	326	364	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	0	256	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				
ПП. 02	Производственная практика		6К		144							144						144				
	Экзамен по модулю	6			18								12	6								

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	
							всего учебных занятий	В т.ч.			практическая подготовка											
								Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовая работа												УД, МДК
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	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 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
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	134	84	0	56	216	12	6	0	0	326	108	0	0	0	0
МДК 07.01	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих - 16675 Повар		4 К		218		218	134	84		56					218						
УП.07	Учебная практика		4 К		72							72				72						
ПП.07	Производственная практика		4 К		144							144				36	108					
	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	

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
							всего учебных занятий	В т.ч.			практическая подготовка										
								Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовая работа											
Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)					Квалификационных экзаменов					0	0	0	1	1	0	0	0				
Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)					Экзаменов по модулю					0	0	1	0	0	3	0	2				
					Экзаменов по дисциплине, МДК					0	4	2	1	0	0	3	1				
					Дифференцированных зачетов (без учета физической культуры)					0	10	3	7	4	6	3	7				
					Зачетов (без учета физической культуры)					0	0	0	0	0	0	0	0				