

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
"Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса"

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"
_____ Санжаров А.А.

"02" сентября 2024г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

квалификация: повар3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд
форма обучения: очная

нормативный срок получения образования: 1год 10 месяцев на базе среднего общего образования
приказ об утверждении ФГОС СПО Повар, кондитер: №1569 от 09.12.2016г(ред. от 03.07.2024)
год начала подготовки по учебному плану 2024год

График учебного процесса

Курс	сентябрь				29	октябрь				ноябрь				декабрь				29					февраль				март				30	апрель				27	май				июнь				29
	1	8	15	22	IX	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	XII	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VI	
	6	13	20	27	4 X	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3 I	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4 IV	11	18	25	2 V	9	16	23	30	6	13	20	27	4 VII	
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	T	T	T	T	T	У ₁	У ₁	П ₁	П ₁	A₁ T	T	T	T	T	T	T	T A_T	к	к	У ₂	У ₂	У ₂	У ₂	П ₂	П ₂	П ₂	П ₂	П ₂	П ₂	A₂ T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T У₅	У ₅	У ₅	к		
II	У ₅	У₅ П₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П₅ A₅	T	T	T	T	T	T	к	к	У ₄	У ₄	П ₄	П ₄	П ₄	П ₄	A₄ T	T	T	T	T	T	T	T	T	T У₃	У ₃	У₃ П₃	П ₃	П ₃	П ₃	П₃ A₃	IIA	к		

Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
T	У	П	А	И	К

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем											
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК						Промежуточная аттестация		I курс		II курс	
							Всего учебных занятий	в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы								
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	6	17	4	2916	0	2808	782	386	198	1440	54	54	576	864	576	792	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	6	4	712	0	672	346	324	0	0	16	24	168	202	70	232	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	1		74		64	44	20			4	6	64				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	2		74		64	44	20			4	6	16	48			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			82		72	46	24			4	6			34	38	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности // Социальная адаптация и основы правовых знаний		4		36		36	20	16								36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		3		36		36	24	12							36		
ОП.06	Охрана труда		2		36		36	24	12						36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2		40		40	4	36					16	24			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		36		36	18	18								36	
ОП.09	Физическая культура// Адаптационная физическая культура		2	1	40		40	0	40					16	24			
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		4		36		36	24	12								36	
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		50		50	26	24								50	
ОП.12	Профессиональная этика и психология		2		32		32	20	12						32			
ОП.13	Основы финансовой грамотности	1			50		40	20	20			4	6	40				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)				
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем											
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК						Промежуточная аттестация		I курс		II курс	
							Всего учебных занятий	в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
																		нед.
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности		4		36		36	12	24								36	
ОП.15	Карьерное моделирование		2		54		54	20	34					16	38			
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2204	0	2136	436	62	198	1440	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	18	32	144	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				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				
	Экзамен по модулю	1			12							6	6					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	568	0	556	88	16	56	396	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	72		56				128				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)				
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК				Промежуточная аттестация				1 семестр		2 семестр	
							Всего учебных занятий	в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы								
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента		2**		144		144				144					144		
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента		2**		252		252				252					252		
	Экзамен по модулю	2			12							6	6					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	1	2	0	358	0	344	82	10	36	216	8	6	0	0	0	344	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок		4***		32		32	22	10									32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок		4***		96		96	60		36								96
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента		4^		72		72				72							72
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента		4^		144		144				144							144
	Экзамен по модулю	4			14							8	6					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)				
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК				Промежуточная аттестация				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
							Всего учебных занятий	в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)					
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	352	0	338	90	8	24	216	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						90		
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4^ ^		72		72				72						72	
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4^ ^		144		144				144						144	
	Экзамен по модулю	4			14							8	6					
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	666	0	650	122	10	50	468	10	6	0	266	384	0	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		32		32	22	10						32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		150		150	100		50					150			
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		144		144				144				84	60		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)				
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК				Промежуточная аттестация			I курс		II курс	
							Всего учебных занятий	в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3 *		324		324				324					324	
	Экзамен по модулю	3			16							10	6				
	Всего	6	17	4	2916	0	2808	782	386	198	1440		54	576	864	576	792
	Промежуточная аттестация						108										
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						36										
	Итого						2952										
Государственная итоговая аттестация: В виде демонстрационного экзамена *^ - комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО			дисциплин и МДК								1368	432	360	216	360
					учебной практики								504	72	234	54	144
					производственной практики								936	72	252	324	288
					промежуточная аттестация								108	36	18	18	36
					ГИА, нед. (час.)								1	0	0	0	36
					кол-во экзаменов								6	2	1	1	2
					кол-во дифф. зачетов (в т.ч. комплексный)								17	3	6	2	6
					кол-во зачетов								4	0	1	0	2