

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

И.о.директора ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"

\_\_\_\_\_ Санжаров А.А.

" 01 " сентября 2023г.

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

квалификация: повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд

форма обучения: очная

нормативный срок получения образования: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

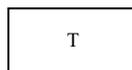
приказ об утверждении ФГОС СПО Повар, кондитер: №1569 от 09.12.2016г

год начала подготовки по учебному плану 2023 год

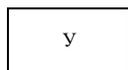
**График учебного процесса**

	сентябрь				29	октябрь				ноябрь				декабрь				29	январь				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	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4			
					X													I	10												IV				V									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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Ат	Ат	К		
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У1	У1	П1	П1	П1	П1	А1	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Ат	У2	У2	У2	У2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	А2	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У3	У3	П3	П3	П3	К	К	П3	П3	П3	П3	П3	П3	П3	П3	А3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У5	У5	У5	У5	П5	К		
IV	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	А5	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Ат	У4	У4	У4	У4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	А4	ИА	ИА			

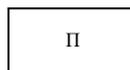
Теоретическое обучение



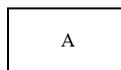
Учебная практика



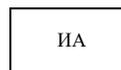
Производственная практика



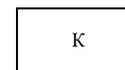
Промежуточная аттестация



Государственная итоговая аттестация



Каникулы



## 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 работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
							Всего учебных занятий	в том числе														
					Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия		Практические работы														
<b>О.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</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>0</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные дисциплины из обязательных предметных областей</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>272</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУД.01	Русский язык	2			108		99	79	20			12	6	34	65							
ОУД.02	Литература		2		108		104	80	24					34	70							
ОУД.03	История		2		136		132	108	24					52	80							
ОУД.04	Обществознание		2		72		68	46	22					34	34							
ОУД.05	География		2		72		68	46	22					34	34							
ОУД.06	Иностранный язык	2			144		135	4	131			12	6	68	67							
ОУД.07	Математика	2			196		187	67	120	120		12	6	70	117							
ОУД.08	Информатика		2		144		140	116	24	24				68	72							
ОУД.09	Физическая культура /Адаптивная физическая культура		2	1	72		70	4	66					34	36							
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		64	38	26	26				34	30							
ОУД.11	Физика		2		108		104	88	16	16				34	70							
ОУД.12	Химия	2			144		135	69	66	66		12	6	68	67							
ОУД.13	Биология		2		72		68	48	20	20				34	34							
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		30	16	14					14	16							
<b>СПО.00</b>	<b>Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4314</b>	<b>42</b>	<b>4176</b>	<b>1408</b>	<b>698</b>	<b>198</b>	<b>1872</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>594</b>	<b>846</b>	<b>576</b>	<b>756</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>746</b>	<b>0</b>	<b>704</b>	<b>342</b>	<b>362</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>57</b>	<b>136</b>	<b>159</b>	<b>106</b>	<b>30</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3			76		64	44	20			6	6			64						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			76		64	44	20			6	6			64						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5			90		72	48	24			12	6					72				



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 работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
							Всего учебных занятий	в том числе			Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)									
		Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки			Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки				
												17	22	16	23	16,5	23,5	16	21		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3*		38	6	32	14	18												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3*		126	14	112	80	32												
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3**		72		72			72											
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3**		144		144			144											
	<i>Экзамен по модулю</i>	3										12									
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	1	2	0	719	22	697	121	16	56	504	0	18	0	0	0	697	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4*		38	6	32	16	16								32				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4*		177	16	161	105	56								161				
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4**		144		144			144							144				





