

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

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

форма обучения: **очная**

с освоением среднего общего образования

приказ об утверждении ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1565

год начала подготовки по учебному плану **2024** год

[illegible]

Учебные
сборы

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										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								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе							17 нед. т/о	22 нед.т/о, 2 нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед. ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед. УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПГ, 2 нед.ПА
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ											
															612	864	612	864	612	864	612	864
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	22
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (базовые дисциплины)	4	6	2	1476	0	1404	809	595	272	0	0	0	72	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	2			108		99	79	20					9	34	65						
ОУД.02	Литература		2		108		104	80	24					4	34	70						
ОУД.03	История		2		136		132	108	24					4	52	80						
ОУД.04	Обществознание		2		72		68	46	22					4	34	34						
ОУД.05	География		2		72		68	46	22					4	34	34						
ОУД.06	Иностранный язык	2			144		135	4	131					9	68	67						
ОУД.07	Математика	2			196		187	67	120	120				9	70	117						
ОУД.08	Информатика		2		144		140	116	24	24				4	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				4	34	30						
ОУД.11	Физика		2		108		104	88	16	16				4	34	70						
ОУД.12	Химия	2			144		135	69	66	66				9	68	67						
ОУД.13	Биология		2		72		68	48	20	20				4	34	34						
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		30	16	14					2	14	16						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	2	2	432	0	432	76	356	0	0	0	0	0	0	0	74	132	58	76	60	32
ОГСЭ.01	Основы философии			4	36		36	28	8								36					
ОГСЭ.02	История		3		36		36	6	30								36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		7		164		164	14	150								16	56	26	34	32	
ОГСЭ.04	Физическая культура		7	3,4,5,6	164		164	6	158								22	40	32	42	28	
ОГСЭ.05	Психология общения			8	32		32	22	10													32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	1	1	180	0	180	140	40	0	0	0		0	0	0	32	42	32	38	36	0
ЕН.01	Химия		6		144		144	110	34								32	42	32	38		
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7	36		36	30	6												36	
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	10	22	2	3492	0	3312	1162	400	262	30	1458	120	60	0	0	488	672	504	714	498	436
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2	5	1	684	0	648	446	202	0	0	0	24	12	0	0	92	172	0	204	84	96
ОП.01	Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена	4			82		64	48	16				12	6			32	32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		6		96		96	78	18										96			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4			82		64	38	26				12	6			64					
ОП.04	Организация обслуживания		6		64		64	30	34										64			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										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								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе														
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ				1 нед. т/о	2 нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПГ, 2 нед.ПА
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8**		96		96	76	20													96
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7*		32		32	26	6												32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		96		96	76	20										44	52		
ОП.08	Охрана труда			3	32		32	22	10								32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		68		68	52	16								28	40				
	Учебные сборы				36		36	0	36									36				
ОП.00	Вариативная часть	0	2	1	176	0	176	68	108	0	0	0	0	0	0	0	0	36	42	32	22	44
ОП.10	Основы цифровой компетенции		4^^		42		42	18	24										42			
ОП.11	Основы финансовой грамотности		8**		44		44	8	36													44
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании		4^^		36		36	22	14									36				
ОП.13	Карьерное моделирование		7*		54		54	20	34										32	22		
ПМ.00	Профессиональные модули	8	16	0	2632	0	2488	648	90	262	30	1458	96	48	0	0	396	464	462	478	392	296
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	2	0	262	0	244	64	12	24	0	144	12	6	0	0	0	100	144	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4^		32		32	20	12									32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4^		68		68	44		24								68				
УП.01	Учебная практика		5*		72		72					72							72			
ПП.01	Производственная практика		5*		72		72					72							72			
	Экзамен по модулю				18								12	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	2	0	408	0	390	88	10	40	0	252	12	6	0	0	0	0	318	72	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5**		34		34	24	10										34			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5**		104		104	64		40									104			
УП.02	Учебная практика		6**		108		108					108							108			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.									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							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе							17 нед. т/о	22 нед. т/о, 2 нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4 нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4 нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15 нед. т/о, 2 нед. УП, 6 нед. ПП, 1 нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2 нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1 нед.ПА, 4 нед. ПДП, 4 нед.ПГ, 2 нед.ПА
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ											
ПП.02	Производственная практика		6**		144		144					144						72	72			
	Экзамен по модулю				18								12	6								
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	2	0	328	0	310	64	10	20	0	216	12	6	0	0	0	0	0	310	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***		62		62	42		20									62			
УП.03	Учебная практика		6^		72		72					72							72			
ПП.03	Производственная практика		6^		144		144					144							144			
	Экзамен по модулю				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	2	0	222	0	204	62	10	24	0	108	12	6	0	0	0	0	0	96	108	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6^^		32		32	22	10										32			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6^^		64		64	40		24									64			
УП.04	Учебная практика		7*		36		36					36								36		
ПП.04	Производственная практика		7*		72		72					72								72		
	Экзамен по модулю				18								12	6								

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										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								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе							17 нед. т/о	22 нед. т/о, 2 нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1 нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПГ, 2 нед.ПА
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ											
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	2	0	380	0	362	106	12	46	0	198	12	6	0	0	0	0	0	0	236	126
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**		132		132	86		46											132	
УП.05	Учебная практика		8**		72		72				72										72	
ПП.05	Производственная практика		8**		126		126				126											126
	Экзамен по модулю				18								12	6								
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	0	236	0	218	60	20	0	30	108	12	6	0	0	0	0	0	0	48	170
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8		110		110	60	20		30										48	62
ПП.06	Производственная практика		8		108		108				108											108
	Экзамен по модулю				18								12	6								
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар	1	2	0	414	0	396	118	8	54	0	216	12	6	0	0	396	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса		3		180		180	118	8	54						180						
УП.07	Учебная практика		3*		72		72				72					72						
ПП.07	Производственная практика		3*		144		144				144					144						
	Экзамен по модулю				18								12	6								
ПМ.08	Выполнение работ по профессиям рабочих: 12901 Кондитер	1	2	0	382	0	364	86	8	54	0	216	12	6	0	0	0	364	0	0	0	0
МДК.08.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска кондитерских изделий массового спроса		4		148		148	86	8	54						148						
УП.08	Учебная практика		4*		72		72				72					72						
ПП.08	Производственная практика		4*		144		144				144					144						
	Экзамен по модулю				18								12	6								

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.									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							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе														
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ				1 нед. т/о	2 нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПГ, 2 нед.ИА
	ВСЕГО	14	33	7	5580	0	5328	2227	1351	262	30	1458	120	132	612	864	612	864	612	864	612	864
	Промежуточная аттестация						252															
	Преддипломная практика						144															
	ГИА						216															
	ИТОГО						5940															
* ^ Комплексный дифференцированный зачет Государственная итоговая аттестация (в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена)		ВСЕГО	дисциплин и МДК											час.	612	792	378	630	270	540	414	234
			учебной практики											час.			72	72	180	72	108	0
			производственной практики											час.			144	144	144	216	72	234
			преддипломная практика											час.								144
			преддипломная практика																			
			промежуточная аттестация											час.		72	18	54	18	36	18	36
			ГИА											час.								216
			количество экзаменов													4	1	2	1	2	1	2
			количество дифф. зачетов (в том числе комплексных)													9	3	6	2	6	6	2
			количество зачетов															1				1
			защита курсовой																			1
			учебные сборы															36				