

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: **повар3-4 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

Недели	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																
						4												3	I													4				2								V	VII															
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	K	K	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	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	At	At	K																
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Y1	Y1	P1	P1	P1	P1	A1	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	At	Y2	Y2	Y2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	K						
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Aт	Y3	Y3	P3	P3	P3	K	K	P3	P3	P3	P3	A3	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Y5	Y5	Y5	K							
IV	P5	P5	P5	P5	P5	P5	P5	P5	P5	P5	P5	P5	P5	P5	P5	P5	A5	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	At	Y4	Y4	P4	P4	P4	P4	P4	P4	P4	P4	IA	IA	K													

Теоретическое
обучение

Учебная
практика

Производственна
я практика

Промежуточная
аттестация

Государственна
я итоговая
аттестация

Каникулы

T

У

П

А

ИА

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			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем																
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Объем образовательной нагрузки	Нагрузка по дисциплинам и МДК				Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
						Всего учебных занятий	в том числе		Практические работы		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			
											17	22	16	23	16,5	23,5	16	21			
0.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	10	1	1476	0	1404	809	595	0	0	48	24	612	792	576	828	594	846	576	756
ОУД.00	Общие учебные дисциплины из обязательных предметных областей	4	10	1	1476	0	1404	809	595	272	0	48	24	612	792	0	0	0	0	0	0
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						
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	8	20	7	4314	42	4176	1416	690	198	1872	114	66	0	0	576	828	594	846	576	756
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	12	5	746	0	704	342	362	0	0	24	18	0	0	216	57	136	159	40	96
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			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем																	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Объем образовательной нагрузки	Нагрузка по дисциплинам и МДК				Промежуточная аттестация				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Всего учебных занятий	в том числе				Консультации	Практическая аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
							Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы		По практикам производственной и учебной		17	22	16	23	16,5	23,5	16	21		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7		66		66	40	26			Всего уч. нагрузки									20	46	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6		66		66	54	12			Всего уч. нагрузки									66		
ОП.06	Охрана труда	3		56		56	44	12			Всего уч. нагрузки									56		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		112		112	8	104			Всего уч. нагрузки								16	23	16	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6		70		70	52	18			Всего уч. нагрузки								32	38		
ОП.09	Физическая культура	8	3,4,5, 6,7	134		134	8	126			Всего уч. нагрузки								16	34	16	31
	Вариативная часть	2	6	2	807	0	753	487	266	0	0	36	18	0	0	0	74	114	153	140	272	
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	6		96		96	84	12											32	64		
ОП.11	Основы цифровых компетенций	8		54		54	34	20											30	24		
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8		102		84	54	30				12	6							84		
ОП.13	Профессиональная этика и психология			8	64		64	38	26											35	29	
ОП.14	Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания			8	64		64	44	20											35	29	
ОП.14	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			8	66		66	46	20											40	26	
ОП.15	Карьерное моделирование			6	76		76	40	36										46	30		
ОП.16	Организация обслуживания в общественном питании			6	95		95	55	40										36	59		
ОП.17	Основы финансовой грамотности	4		92		74	44	30				12	6						74			
ОП.18	Основы предпринимательской деятельности		8	98		80	48	32				12	6								80	
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2761	42	2719	587	62	198	1872	54	30	0	0	360	697	344	534	396	388	

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						По практикам производственной и учебной аттестации	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			в том числе						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
							Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы					17	22	16	23	16,5	23,5	16	21			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	380	20	360	94	18	32	216	6	6	0	0	360	0	0	0	0	0	0	0		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3*		38	6	32	14	18									32							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3*		126	14	112	80		32									112						
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3**		72		72				72								72						
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3**		144		144				144								144						
	Экзамен по модулю	3										6	6												
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	719	22	697	121	16	56	504	12	6	0	0	0	697	0	0	0	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						

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						По практикам производственной и учебной аттестации	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			в том числе						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
	Экзамен по модулю	6														17	22	16	23	16,5	23,5	16	21	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	388	0	388	104	8	24	252	12	6			Всего уч. нагрузки								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8*		32		32	24	8														32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8*		104		104	80		24													104	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8^		72		72				72												72	
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8^		180		180				180												180	
	Экзамен по модулю	8															12	6						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	786	0	786	150	10	50	576	12	6	0	0	0	0	0	0	390	396	0		

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			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем																
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Объем образовательной нагрузки	Нагрузка по дисциплинам и МДК			в том числе			По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	Консультации	Практическая аттестация (экзамен)			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
												17	22	16	23	16,5	23,5	16	21		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6*		32		32	22	10												32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6*		178		178	128		50											178	
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7*		144		144				144										144	
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7*		432		432				432										36	396
	Экзамен по модулю	7								12	6										
	Всего	12	30	8	5790	42	5580	2225	1285	198	1872	162	90	612	792	576	828	594	846	576	756
	Промежуточная аттестация						252														
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						72														
	Итого						5904														
Государственная итоговая аттестация Защита выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена *^-комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО	дисциплин и МДК						3708	612	792	450	342	414	522	216	360				
			учебной практики						143	17	22	16,5	23	11,5	15	16,5	22				
			производственной практики						504	0	0	72	144	72	144	0	72				
			промежуточная аттестация						14	0	0	2	4	2	4	0	2				
			ГИА, нед. (час.)						1152	0	0	72	252	108	144	396	180				
									32	0	0	2	7	3	4	11	5				
									252	0	72	36	36	18	18	36	36				
									7	0	2	1	1	0,5	0,5	1	1				
									2	0	0	0	0	0	0	0	0				

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		Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем													
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Объем образовательной нагрузки	Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего учебных занятий	в том числе				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
					Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	По практикам производственной и учебной	17	22	16	23	16,5	23,5	16	21
					Кол-во экзаменов					Всего уч. нагрузки							
					Кол-во дифф. зачетов (в т.ч. комплексный)				Консультации	0	10	3	2	1	7	2	5
					Кол-во зачетов					1	0	1	1	1	1	1	2