

Министерство 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.

" _____ " июня 2025г.

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: 2года 10 месяцев на базе основного 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 2025год

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	ХП	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	X	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	I	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	IV	11	18	25	V	9	16	23	30	6	13	20	27	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	У ₁	У ₁	П ₁	П ₁	А ₁ Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Ат	К	К	У ₂	У ₂	У ₂	У ₂	П ₂	П ₂	П ₂	П ₂	П ₂	П ₂	П ₂	П ₂	П ₂	А ₂ Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У ₅	У ₅	К				
III	У ₅	У ₅ П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	А ₅ П ₅	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	У ₄	У ₄	П ₄	П ₄	П ₄	П ₄	П ₄	А ₄ Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У ₃	У ₃ П ₃	П ₃	П ₃	П ₃	П ₃	А ₃ П ₃	ИА	

Теоретическое
обучение

Т

Учебная
практика

У

Производственна
я практика

П

Промежуточная
аттестация

А

Государственна
я итоговая
аттестация

И

Каникулы

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 работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК	По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс				
											1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр			
											17 нед. т/о	15 нед т/о, 2 нед. ПА	12 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	10 нед. т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	9 нед.т/о, 1,5 нед. УП, 6 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА			
														17	24	17	24	17	24
														612	864	612	864	612	864
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	10	1	1476	0	1404	815	589	0	0	48	24	612	792	0	0	0	0
ОУД.00	Общие учебные дисциплины из обязательных предметных областей	4	10	1	1476	0	1404	815	589	0	0	48	24	612	792	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык		2		72		72	52	20					34	38				
ОУД.02.	Литература	2			108		90	66	24			12	6	34	56				
ОУД.03	История	2			136		118	94	24			12	6	68	50				
ОУД.04	Обществознание		2		72		72	50	22					34	38				
ОУД.05	География		2		72		72	50	22					34	38				
ОУД.06	Иностранный язык		2		144		144	4	140					68	76				
ОУД.07	Математика	2			232		214	134	80			12	6	102	112				
ОУД.08	Информатика		2		144		144	94	50					68	76				
ОУД.09	Физическая культура /Адаптивная физическая культура		2	1	72		72	6	66					34	38				
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		68	42	26					34	34				
ОУД.11	Физика		2		108		108	92	16					34	74				
ОУД.12	Химия	2			144		126	61	65			12	6	34	92				
ОУД.13	Биология		2		72		72	52	20					34	38				
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		32	18	14					0	32				
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	6	20	4	2916	0	2808	890	388	198	1332	72	36	0	0	576	846	594	792
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	8	2	456	0	438	262	176	0	0	12	6	0	0	168	136	40	94
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4		48		48	32	16							24	24		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			66		48	28	20			12	6			48			

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												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	17 нед. т/о	15 нед т/о, 2 нед. ПА	12 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	10 нед. т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	9 нед.т/о, 1,5 нед. УП, 6 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА
														17	24	17	24	17	24
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4		48		48	36	12							24	24		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		66		66	50	16									40	26
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6		48		48	36	12								48		
ОП.06	Охрана труда		3		36		36	24	12							36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4		36		36	6	30							18	18		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		68		68	46	22										68
ОП.09	Физическая культура		4	3,4	40		40	4	36							18	22		
	Вариативная часть	0	2	1	370	0	370	220	150	0	0	0	0	0	0	0	44	188	138
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		5		36		36	24	12									36	
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5^^		84		84	44	40								44	40	
ОП.13	Профессиональная этика и психология			6^	32		32	22	10										32
ОП.14	Основы финансовой грамотности		6		64		64	44	20									28	36
ОП.15	Карьерное моделирование			6^	36		36	16	20										36
ОП.16	Основы прелпринимательской деятельности		6		34		34	20	14										34
ОП.17	Организация обслуживания		5		34		34	20	14									34	
ОП.18	Основы цифровой компетенции		5^^		50		50	30	20									50	
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2090	0	2000	408	62	198	1332	60	30	0	0	408	666	366	560
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	266	0	248	54	18	32	144	12	6	0	0	248	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			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	17 нед. т/о	15 нед т/о, 2 нед. ПА	12 нед. т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	10 нед. т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	9 нед. т/о, 1,5 нед. УП, 6 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3*		32		32	14	18							32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3*		72		72	40		32						72			
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,		3**		72		72				72					72			
	Экзамен по модулю	3			18							12	6						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	574	0	556	88	16	56	396	12	6	0	0	160	396	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3^		32		32	16	16							32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3^		128		128	72		56						128			
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		144		144				144					144			

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											
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс	
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	17 нед. т/о	15 нед т/о, 2 нед. ПА	12 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	10 нед. т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	9 нед. т/о, 1,5 нед. УП, 6 нед. ПП, 0,5 нед. ПА
													17	24	17	24	17	24
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		252		252				252					252		
	Экзамен по модулю	4			18						12	6						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	362	0	344	82	10	36	216	12	6	0	0	0	0	344
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*		32		32	22	10									32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*		96		96	60		36								96
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6**		72		72				72							72
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6**		144		144				144							144
	Экзамен по модулю	6			18						12	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 работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	17 нед. т/о	15 нед т/о, 2 нед. ПА	12 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	10 нед. т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	9 нед.т/о, 1,5 нед. УП, 6 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА
														17	24	17	24	17	24
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	1	2	0	330	0	312	64	8	24	216	12	6	0	0	0	0	96	216
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5*		32		32	24	8									32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5*		64		64	40		24								64	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6^		72		72				72								72
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6^		144		144				144								144
	Экзамен по модулю	6			18							12	6						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	558	0	540	120	10	50	360	12	6	0	0	0	270	270	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			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	17 нед. т/о	15 нед т/о, 2 нед. ПА	12 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	10 нед. т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	9 нед.т/о, 1,5 нед. УП, 6 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА
													17	24	17	24	17	24	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4*		32		32	22	10							32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4*		148		148	98		50						148			
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		5*		144		144			144						90	54		
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		5*		216		216			216							216		
	Экзамен по модулю	5			18						12	6							
	Всего	10	30	4	4392	0	4212	1705	977	198	1332	120	60	612	792	576	846	594	792
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36														
	Итого				4428														
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена *^ комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО	дисциплин и МДК									2880	612	792	432	360	324	360	
			учебной практики									504	0	0	72	234	54	144	
			производственной практики									828	0	0	72	252	216	288	
			промежуточная аттестация									180	0	72	36	18	18	36	
			ГИА, нед. (час.)									1	0	0	0	0	0	36	
			кол-во экзаменов									10	0	4	2	1	1	2	
			кол-во дифф. зачетов (в т.ч. комплексный)									30	0	10	4	6	5	5	
			кол-во зачетов									4	1	0	1	1	0	1	