

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: **2 года 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

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	
	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	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	T	K	K	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	Y1	Y1	П1	П1	A1	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	Y2	Y2	Y2	Y2	P2	P2	P2	P2	A2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Y5	Y5	K		
III	Y5	Y5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	A5	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	Y4	Y4	P4	P4	P4	P4	P4	A4	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Y3	Y3	П3	П3	ИА		

Теоретическое  
обучение

Учебная  
практика

Производственна  
я практика

Промежуточная  
аттестация

Государственна  
я 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 работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	По практикам производственной и учебной	1 семестр		2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр		
														17нед. т/о	15нед т/о, 2нед.ПА	12 нед. т/о, 2нед.УП, 2нед.ПП, 1 нед.ПА	10 нед. т/о, 6,5 УП, 7нед.ПП, 0,5 нед.ПА	9 нед.т/о, 1,5 нед.УП, 6нед.ПП, 0,5 нед.ПА	10 нед т/о, 4 нед.УП, 8нед.ПП, 1 нед.ПА, 1нед.ИА	
<b>0.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>815</b>	<b>589</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</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>815</b>	<b>589</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>	
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					
<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>2916</b>	<b>0</b>	<b>2808</b>	<b>890</b>	<b>388</b>	<b>198</b>	<b>1332</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>846</b>	<b>594</b>	<b>792</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>456</b>	<b>0</b>	<b>438</b>	<b>262</b>	<b>176</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>136</b>	<b>40</b>	<b>94</b>	
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																		
							в том числе																		
							Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы															
							По практикам производственной и учебной																		
							Консультации			Промежуточная аттестация															
							17нед. г/о	15нед. г/о, 2нед.ПА	17	24	17	24	17	24	17	24	17								
							1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр							
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											
<b>Вариативная часть</b>		0	2	1	<b>370</b>	<b>0</b>	<b>370</b>	<b>220</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>188</b>	<b>138</b>								
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	5		36		36	24	12								36									
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5 <sup>^^</sup>		84		84	44	40							44	40									
ОП.13	Профессиональная этика и психология		6 <sup>^</sup>	32		32	22	10								32									
ОП.14	Основы финансовой грамотности	6		64		64	44	20							28	36									
ОП.15	Карьерное моделирование		6 <sup>^</sup>	36		36	16	20								36									
ОП.16	Основы предпринимательской деятельности	6		34		34	20	14								34									
ОП.17	Организация обслуживания	5		34		34	20	14							34										
ОП.18	Основы цифровой компетенции	5 <sup>^^</sup>		50		50	30	20							50										
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>2090</b>	<b>0</b>	<b>2000</b>	<b>408</b>	<b>62</b>	<b>198</b>	<b>1332</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>408</b>	<b>666</b>	<b>366</b>	<b>560</b>						
<b>ПМ.01</b>	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			в том числе			Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс			
							Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	Практические работы	Практические работы			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр		
															17	24	17	24	17	24		
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	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	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			По практикам производственной и учебной	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр									
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК																		
							в том числе																		
		Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы			Консультации			Промежуточная аттестация			17нед.т/о	15нед.т/о, 2нед.ПА	12 нед.т/о, 2нед.УП, 2нед.ПП, 1 нед.ПА	10 нед.т/о, 6,5 УП, 7нед.ПП, 0,5 нед.ПА	9 нед.т/о, 1,5 нед.УП, 6нед.ПП, 0,5 нед.ПА	10 нед.т/о, 4 нед.УП, 8нед.ПП, 1 нед.ПА, 1нед.ИА							
													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						Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III 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		
							Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	17нед. т/о	15нед т/о, 2нед.ПА	17	24	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																	
							в том числе																	
		Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы			По практикам производственной и учебной																	
		Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	1 семестр								
		17нед. т/о	15нед т/о, 2нед.ПА	17	24	17	24	17	24	12 нед.т/о, 2нед.УП, 2 нед.ПП, 1 нед.ПА	10 нед. т/о, 6,5 УП, 7нед.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									
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								
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								
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36																			
	Итого				4428																			
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена		ВСЕГО	дисциплин и МДК						2880	612	792	432	360	324	360									
*^ комплексный дифференцированный зачет			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									