

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

## **УТВЕРЖДАЮ**

И.о.директора ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"

— А.А.Санжаров

«  » июня 2025г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

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

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения: очная

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

## **с освоением среднего общего образования**

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

год начала подготовки по учебному плану **2025** год

## **График учебного процесса**

Теоретическое  
обучение

Промежуточна  
я аттестация

## Учебная практика

## Производственная практика

Производствен  
ная практика  
(преддипломн

Подготовка  
ГИА

Государственная итоговая

Каникулы

## 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			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК	По практическим производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			
<b>O.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (базовые дисциплины)</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>	<b>0</b>	<b>0</b>	
OУД.01	Русский язык		2		72		72	52	20					34	38							
OУД.02	Литература	2			108		90	66	24				12	6	34	56						
OУД.03	История	2			136		118	94	24				12	6	68	50						
OУД.04	Обществознание		2		72		72	50	22						34	38						
OУД.05	География		2		72		72	50	22						34	38						
OУД.06	Иностранный язык		2		144		144	4	140						68	76						
OУД.07	Математика	2			232		214	134	80				12	6	102	112						
OУД.08	Информатика		2		144		144	94	50						68	76						
OУД.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	2	1		72		72	6	66						34	38						
OУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	2			68		68	42	26						34	34						
OУД.11	Физика		2		108		108	92	16						34	74						
OУД.12	Химия	2			144		126	61	65				12	6	34	92						
OУД.13	Биология		2		72		72	52	20						34	38						
OУД.14	Индивидуальный проект		2		32		32	18	14							32						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>74</b>	<b>358</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>74</b>	<b>132</b>	<b>58</b>	<b>76</b>	<b>60</b>	<b>32</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии			4	36		36	28	8								36					
ОГСЭ.02	История		3		36		36	4	32								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	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>140</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>42</b>	<b>32</b>	<b>38</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	
ЕН.01	Химия		6		144		144	110	34							32	42	32	38			
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7	36		36	30	6											36		
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>3456</b>	<b>0</b>	<b>3276</b>	<b>1152</b>	<b>364</b>	<b>262</b>	<b>30</b>	<b>1458</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>488</b>	<b>636</b>	<b>504</b>	<b>714</b>	<b>498</b>	<b>436</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>648</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>436</b>	<b>166</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>84</b>	<b>96</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4			82		64	48	16				12	6			32	32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6			114		96	78	18				12	6							96	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		64		64	38	26								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			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем									1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
		Эзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	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		
		Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы				Курсовых работ	17 нед./о	22нед./о, 2нед. ПА	10,5 нед./о, 2 нед. УП, 4нед.ПП., 0,5 нед. ПА				16,5 нед./о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед./о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед./о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед./о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед./о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед.ПДП, 4 нед.ПП, 2 нед.ИДА					
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				
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	310	0	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	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			

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			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем										1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
		Эзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ	По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
	Экзамен по модулю				18									12	6									
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	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	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	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																			
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	0	
МДК.08.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска кондитерских изделий массового спроса		4		148		148	86	8	54							148							

