

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"
Санжаров А.А.
" " июня 2024г.

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: **1 год 10 месяцев** на базе среднего 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 **2024год**

График учебного процесса

Курс	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	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VI					
	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	I	10	17	24	31	7	14	21	28	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	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	T	T	T	T	T	У1	У1	П1	П1	A1	T	T	T	T	T	T	T	к	к	У2	У2	У2	У2	П2	П2	П2	П2	П2	A2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	У5	У5	к				
II	У5	У5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	A5	T	T	T	T	T	T	к	к	У4	У4	П4	П4	П4	П4	П4	A4	T	T	T	T	T	T	T	T	T	У3	У3	П3	П3	ИА	к			

Теоретическое
обучение

Учебная
практика

Производствен
ная практика

Промежуточная
аттестация

Государственная
итоговая
аттестация

Каникулы

T

У

П

А

И

К

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Учебная практика			Производственная практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего				
	Всего	1 полугодие	2 полугодие	Всего	1 полугодие	2 полугодие	по профилю специальности										
							Всего	1 полугодие	2 полугодие								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14				
I	41	12	10	8,5	2	6,5	9	2	7	1,5	0	11	52				
II	41	6	10	5,5	1,5	4	17	9	8	1,5	1	2	43				
ВСЕГО	82	18	20	14	3,5	10,5	26	11	15	3	1	13	95				

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 учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	I курс		II курс		
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			в том числе				Консультации	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
		Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	По практикам производственной и учебной	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
															16	23,5	16	22
															нед.	нед.	нед.	нед.
															576	864	576	792
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	6	17	4	2916	0	2808	782	378	198	1440	54	54	576	864	576	792	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	6	4	712	0	672	346	316	0	0	16	24	168	202	70	232	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	1		74		64	44	20			4	6	64				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	2		74		64	44	20			4	6	16	48			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			82		72	46	24			4	6			34	38	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности // Социальная адаптация и основы правовых знаний		4		36		36	20	8								36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		3		36		36	24	12								36	
ОП.06	Охрана труда		2		36		36	24	12								36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2		40		40	4	36							16	24	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		36		36	18	18								36	
ОП.09	Физическая культура// Адаптационная физическая культура		2	1	40		40	0	40							16	24	
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		4		36		36	24	12								36	
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		50		50	26	24								50	
ОП.12	Профессиональная этика и психология		2		32		32	20	12							32		
ОП.13	Основы финансовой грамотности	1			50		40	20	20			4	6	40				

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 учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								Промежуточная аттестация	I курс		II курс			
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК				в том числе		Практические работы	По практикам производственной и учебной			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
							Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия		Практические работы			Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки			
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	4	36		36	12	24									16	23,5	16	22		
ОП.15	Карьерное моделирование	2	54		54	20	34									нед.	нед.	нед.	нед.		
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2204	0	2136	436	62	198	1440	38	30	408	662	506	560				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	260	0	248	54	18	32	144	6	6	248	0	0	0				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1*		32		32	14	18							32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1*		72		72	40		32						72					
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72				72					72					
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72				72					72					
	<i>Экзамен по модулю</i>	1			12											6	6				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	568	0	556	88	16	56	396	6	6	160	396	0	0				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		32		32	16	16							32					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		128		128	72		56						128					

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 учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								Промежуточная аттестация	I курс		II курс		
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК				в том числе		Практические работы	По практикам производственной и учебной			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
		Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия			Практические работы	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки			
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2**		144	144				144						16	23,5	16	22		
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2**		252	252				252						нед.	нед.	нед.	нед.		
	Экзамен по модулю	2		12											6	6				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	358	0	344	82	10	36	216	8	6	0	0	0	344			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4***		32		32	22	10											32	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4***		96		96	60		36										96	
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4^		72		72				72									72	
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4^		144		144				144									144	
	Экзамен по модулю	4		14											8	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 учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	I курс		II курс			
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			в том числе				Практические работы	По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)		
		Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия			Практические работы	По практикам производственной и учебной	Консультации	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	16 нед.	23,5 нед.	16 нед.	22 нед.		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	352	0	338	90	8	24	216	8	6	0	0	122	216		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3***		32		32	24	8								32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3***		90		90	66		24							90		
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4^ ^		72		72				72							72	
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4^ ^		144		144				144							144	
	Экзамен по модулю	4			14									8	6				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	666	0	650	122	10	50	468	10	6	0	266	384	0		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		32		32	22	10								32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		150		150	100		50							150		
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		144		144				144						84	60	

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 учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем											
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК				Промежуточная аттестация		I курс		II курс			
							Всего учебных занятий	в том числе	в том числе	в том числе	Практические работы	По практикам производственной и учебной	Консультации	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы		Промежуточная аттестация (экзамен)		Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
														16	23,5	16	22	
														нед.	нед.	нед.	нед.	
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3*		324	324											324		
	Экзамен по модулю	3		16														
	Всего	6	17	4	2916	0	2808	782	378	198	1440			54	576	864	576	792
	Промежуточная аттестация						108											
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						36											
	Итого						2952											
Государственная итоговая аттестация: В виде демонстрационного экзамена *^ - комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО	дисциплин и МДК										1368	432	360	216	360	
			учебной практики										504	72	234	54	144	
			производственной практики										936	72	252	324	288	
			промежуточная аттестация										108	36	18	18	36	
			ГИА, нед. (час.)										1	0	0	0	36	
			кол-во экзаменов										6	2	1	1	2	
			кол-во дифф. зачетов (в т.ч. комплексный)										17	3	6	2	6	
			кол-во зачетов										4	0	1	0	2	

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Недель
УП.00	Учебная практика	1,2,3,4	14
ПП.00	Производственная практика	1,2,3,4	26
Всего:			40

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ пп	Наименование
Кабинеты:	
1	Социально-экономических и общественных дисциплин (№ 404)
2	Микробиологии, санитарии и гигиены и товароведения продовольственных товаров (№ 305)
3	Технологии кулинарного и кондитерского производства, организации обслуживания в общественном питании (№№ 203,307,312)
4	Иностранных языка (№№ 202)
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда (№ 302)
6	ГИА и психологии (№ 401)
7	Технического оснащения и организации рабочего места (№ 314)
8	Информационных технологий, калькуляции и учета (№ 402)
Лаборатории:	
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	учебный кулинарный и кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал, тренажерный зал
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий
Залы:	
1	Актовый зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

				3 сем	4 сем
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	72		34	38
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности // Социальная адаптация и основы правовых знаний	36			36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	36		36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36			36
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	36			36
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	50			50
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	36			36
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32			32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96			96
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72			72
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144			144
	Экзамен по модулю				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32		32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	90		90	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72			72
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144			144
	Экзамен по модулю				
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144		60	
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	324		324	
	Экзамен по модулю				