

Министерство 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 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: **1 год 10 месяцев** на базе среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования: **социально-экономический**

приказ об утверждении ФГОС СПО Повар, кондитер: №1569 от 09.12.2016г

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

График учебного процесса

Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная практика

Промежуточная аттестация

Государственная итоговая аттестация

Каникуль

T

y

Π

A

И

K

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						Нагрузка по дисциплинам и МДК	Промежуточная аттестация	I курс		II курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Всего учебных занятий			в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
ОП.14	Карьерное моделирование			4	36		36	16	20								16	20
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2226	0	2136	436	62	198	1440	60	30	408	668	500	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	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			
Экзамен по модулю		1			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	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											
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация			I курс		II курс			
							Всего учебных занятий	в том числе		По практикам производственной и учебной		Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы					12нед.т/o, 2нед.УП, 2нед.ПП, 1нед.ПА	10 нед т/o, 6,5 УП, 7 нед, ПП,0,5 нед, ПА	1,5 нед, УП, 9 нед.ПП	10нед.т/o, 8 нед.ПП.
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2**		144		144				144				144			
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2**		252		252				252				252			
	Экзамен по модулю	2			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	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			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 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		Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
													12нед.т/o, 2нед.УП, 2нед.ПП, 1нед.ПА	10 нед т/o, 6,5 УП, 7 нед, ПП,0,5 нед, ПА	1,5 нед, УП, 9 нед.ПП	10нед.т/o, 8 нед.ПП.	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	356	0	338	90	8	24	216	12	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
	<i>Экзамен по модулю</i>	4			18							12	6				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	668	0	650	122	10	50	468	12	6	0	272	378	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					90	54

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		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр		
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы			12нед.т/o, 2нед.УП, 2нед.ПП, 1нед.ПА	10 нед т/o, 6,5 УП, 7 нед, ПП,0,5 нед, ПА	1,5 нед, УП, 9 нед.ПП	10нед.т/o, 8 нед.ПП.		
													17	24	17	24		
													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			18								12	6				
	Всего	6	17	4	2916	0	2808	810	360	198	1440	72	36	576	846	574	792	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36													
	Итого				2952													
Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена *^ комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО	дисциплин и МДК						час.	1368	432	360	216	360				
			учебной практики						час.	504	72	234	54	144				
			производственной практики						час.	936	72	252	324	288				
			промежуточная аттестация						час.	108	36	18	18	36				
			ГИА, нед. (час.)						нед.	3	1	0,5	0,5	1				
			кол-во экзаменов							1	0	0	0	36				
			кол-во дифф. зачетов (в т.ч. комплексный)							6	2	1	1	2				
			кол-во зачетов							17	3	6	2	6				
										4	0	2	0	2				