

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"
_____ И.В. Данилова
« _____ » _____ июня 2022 г.

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

форма обучения: **очная**

с освоением среднего общего образования

приказ об утверждении ФГОС СПО от 09.12.2016г № 1569

год подготовки по учебному плану 2022год

[illegible]

Каникулы

K

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	17	24	0	0	0	0	0	0	0	0	11	52
II	41	15	17,5	2	2	0	4	0	4	2,5	0	11	52
III	41	2,5	11	8	4	4	18	9,5	8,5	1,5	0	11	52
IV	41	8	8,5	4	2	2	15,5	6	9,5	3	2	2	43
ВСЕГО	164	42,5	61	14	8	6	37,5	15,5	22	7	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе									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 на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Всего учебных занятий	в том числе				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр				5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр				
			Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия			Практические работы	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		
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов										17	24	17	21,5	16	23,5	16	20
														нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
														612	864	612	774	576	846	576	720
O.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	9	4	2020	0	2020	1321	675	24	0	132	18	578	663	425	386	0	0	0	0
БД	Базовые дисциплины	1	7	2	1294	0	1294	824	470	0	0	52	18	393	514	204	183	0	0	0	0
ОУД.01.01	Русский язык	4			90		90	78	12			52	18	17	23	17	33				
ОУД.01.02	Литература		4*		195		195	185	10					51	63	51	30				
ОУД.02	Иностранный язык		4		171		171	4	167					34	46	51	40				
ОУД.03	История		4		139		139	115	24					0	48	51	40				
ОУД.04	Физическая культура		4	1,2,3	171		171	6	165					51	46	34	40				
ОУД.05	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72		72	56	16					34	38						
ОУД.06	Астрономия			2	36		36	34	2						36						
ОУД.07	Обществознание			2^^	96		96	76	20					32	64						
ОУД.08	Естествознание																				
ОУД.08.01	Физика		1		72		72	66	6					72	0						
ОУД.08.02	Химия		2*		72		72	54	18					34	38						
ОУД.08.03	Биология		2*		36		36	26	10					0	36						
ОУД.09	География		2^		72		72	62	10					34	38						
ОУД.10	Экология		2^		72		72	62	10					34	38						
ПД	Профильные дисциплины	2	2	0	582	0	582	398	160	24	0	80	36	102	103	187	190	0	0	0	0
ОУД.11	Математика	4			285		285	165	120			40	18	68	45	68	104				
ОУД.12	Информатика		4		108		108	84	0	24				34	20	34	20				
ОУД.13	Экономика	4			89		89	69	20			40	18		38	34	17				
ОУД.14	Право		4		100		100	80	20							51	49				
ДД	Дополнительные дисциплины	0	0	2	144	0	144	99	45	0	0	0	0	83	46	34	13	0	0	0	0
ОУД.15	Основы учебно-исследовательской деятельности			2	36		36	24	12					15	21						
ОУД.16	Родной язык и родная литература		4*		47		47	26	21							34	13				
ОУД.17	История Донского края			2	61		61	49	12					36	25						
ОУД.18	Россия -моя история			2^^	32		32	32	0					32	0						
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	7	16	4	3792	264	3528	916	584	198	1854	268	180	34	201	90	388	576	846	576	720

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе									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 на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Всего учебных занятий	в том числе				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр				5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр				
			Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия			Практические работы	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки			
				Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов									17	24	17	21,5	16	23,5	16
													нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	5	4	703	81	622	290	332	0	0	42	18	34	122	56	64	90	86	78	92
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2**		67	11	56	36	20					17	39						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2**		77	13	64	44	20					17	47						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			86	14	72	48	24			10	18			34	38				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8		73	7	66	58	8			12								24	42
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6		38	6	32	18	14										32		
ОП.06	Охрана труда		2***		43	7	36	24	12						36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		136	8	128	8	120			20						34	40	30	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		5		77	7	70	52	18							22	26	22			
ОП.09	Физическая культура		8	5,6,7	106	8	98	2	96									34	14	24	26
	Вариативная часть	0	2	2	412	56	356	208	172	0	0	20	0	0	0	34	20	0	128	82	92
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		8		91	7	84	54	30			20							36	32	16
ОП.11	Основы цифровых компетенций		8*		71	17	54	30	24											16	38
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8*		62	8	54	14	40											16	38
ОП.13	Психология и эффективное поведение на рынке труда			6	51	5	46	26	20										46		
ОП.14	Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания			7	74	10	64	40	24										46	18	
ОП.15	Карьерное моделирование		4		63	9	54	44	34							34	20				
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	6	9	0	2677	127	2550	418	80	198	1854	206	162	0	79	97	304	486	632	416	536
ПМ.00	Профессиональные модули	6	9	0	2677	127	2550	418	80	198	1854	206	162	0	79	97	304	486	632	416	536

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе									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 на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Всего учебных занятий	в том числе				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр				5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр				
			Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия			Практические работы	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		
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов										17	24	17	21,5	16	23,5	16	20
														нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	340	20	320	54	18	32	216	22	18	0	79	97	144	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2***		38	6	32	14	18						32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		86	14	72	40		32		22			47	25					
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4**		72		72				72					72					
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4**		144		144				144					144					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	668	22	646	84	20	56	486	36	36	0	0	0	160	486	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4***		38	6	32	12	20							0	32				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4***		144	16	128	72		56		36				0	128				

[illegible]

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе									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 на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация								
		Всего учебных занятий	в том числе																		
			Экзаменов	Дифференцированных зачетов			Зачетов	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы											
		1 семестр			2 семестр	3 семестр					4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр						
														Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки
														17	24	17	21,5	16	23,5	16	20
														нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	398	24	374	90	8	24	252	44	36	0	0	0	0	0	0	0	374
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8***		38	6	32	24	8												32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8***		108	18	90	66		24		44									90
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8^		72		72				72										72
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8^		180		180				180										180
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	1	0	812	36	776	116	16	50	594	60	36	0	0	0	0	0	632	144	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6*			38	6	32	16	16										32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6*			180	30	150	100		50		60							150		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе								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 на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всего учебных занятий	в том числе						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		7**		144		144				144								144			
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		7**		450		450				450								306	144		
	ВСЕГО	10	27	7	5812	264	5548	2237	1259	222	1854	400	198	612	864	515	774	576	846	576	720	
	Промежуточная аттестация						252															
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)						72															
	Итого						5904															
Консультации на учебную группу по 100 часов в год Государственная итоговая аттестация: В виде демонстрационного экзамена *^ - комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО			дисциплин и МДК						час.		3726	612	864	540	630	90	396	288	306	
											нед.		103,5	17	24	15	17,5	2,5	11	8	8,5	
					учебной практики						час.		504	0	0	72	0	144	144	72	72	
											нед.		14	0	0	2	0	4	4	2	2	
					производственной практики						час.		1350	0	0	0	144	342	306	216	342	
											нед.		37,5	0	0	0	4	9,5	8,5	6	9,5	
					промежуточная аттестация						час.		252	0	0	0	90	36	18	36	72	
											нед.		7	0	0	0	2,5	1	0,5	1	2	
					ГИА, час.								72								72	
					кол-во экзаменов								10	0	0	0	5	1	1	1	2	
					кол-во дифф. зачетов(в том числе комплексных)								27	1	5	1	8	2	1	2	7	
					кол-во зачетов								7	0	5	0	0	0	1	1	0	

4.Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	3,5,6,7,8	14
ПП.00	Производственная практика	4,5,6,7,8	37,5
Всего:			51,5

3. 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	Иностранного языка (№№ 202)
5	ОБЖ, безопасности жизнедеятельности и охраны труда (№ 302)
6	Математики (№ 303)
7	Русского языка и литературы (№№ 311, 316)
8	Физики и астрономии (№ 308)
10	Информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности (№ 402)
11	Экологические основы природопользования (Химия, биология, экология) (№ 406)
12	Социально-экономических дисциплин (№ 401)
13	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (№ 314)
	Лаборатории:
1	Товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.
	Мастерские:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал, тренажерный зал
2	Место для стрельбы
	Залы:
1	Актальный зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет