

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"

И.В. Данилова

« » июня 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

квалификация: повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд

форма обучения: очная

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

с освоением среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

приказ об утверждении ФГОС СПО от 09.12.2016г № 1569

год подготовки по учебному плану **2022**год

График учебного процесса

Теоретическое
обучение

Учебная практика

Производственная практика

Промежуточная аттестация

Государственная итоговая

Каникулы

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 семестре)								
		Распределение по семестрам		Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем																		
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа		Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной:		Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Всего учебных занятий	Теоретического обучения	в том числе		Лабораторные и практические занятия	Практические работы	Консультации	Всего уч. нагрузки	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
														17	24	17	21,5	16	23,5	16	20	
														нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
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			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем																			
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа		Нагрузка на дисциплины и МДК			в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	Всего уч. нагрузки	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	Всего уч. нагрузки					
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		Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем																			
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Объем образовательной нагрузки	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной				Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс		
						Всего учебных занятий	Теоретического обучения		Лабораторные и практические занятия		Практические работы			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
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	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	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					

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			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем																					
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка на дисциплины и МДК				в том числе				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5*		144	144						144							17	24	17	21,5	16	23,5	16	20	
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5*		342	342						342							нед.								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	459	25	434	74	18	36	306	44	36	0	0	0	0	0	0	0	0	272	162			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7*		38	6	32	14	18														0		32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7*		115	19	96	60		36		44											0		96		
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8**		72		72					72											0		72		
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8**		234		234					234												72	162		

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			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем																										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа		Нагрузка на дисциплины и МДК				Практические работы				По практикам производственной и учебной		Консультации		Промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс		IV курс			
						Всего учебных занятий		в том числе				Теоретического обучения				Лабораторные и практические занятия		Практические работы		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки					
						Всего учебных занятий		в том числе				Теоретического обучения				Лабораторные и практические занятия		Практические работы		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки					
						Всего учебных занятий		в том числе				Теоретического обучения				Лабораторные и практические занятия		Практические работы		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки					
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	17	24	17	21,5	16	23,5	16	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	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			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем									I курс				II курс				III курс			
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа		Нагрузка на дисциплины и МДК			в том числе			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр				
						Всего учебных занятий		Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	По практикам производственной и учебной		Консультации	Промежуточная аттестация											
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7**		144	144						144				17	24	17	21,5	16	23,5	16	20			
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7**		450	450						450				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
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				
			учебной практики									нед.	103,5	17	24	15	17,5	2,5	11	8	8,5				
			производственной практики									час.	504	0	0	72	0	144	144	72	72				
			промежуточная аттестация									нед.	14	0	0	2	0	4	4	2	2				
			ГИА, час.									час.	1350	0	0	0	144	342	306	216	342				
												нед.	37,5	0	0	0	4	9,5	8,5	6	9,5				
												час.	252	0	0	0	90	36	18	36	72				
												нед.	7	0	0	0	2,5	1	0,5	1	2				
													72								72				
													10	0	0	0	5	1	1	1	2				
													27	1	5	1	8	2	1	2	7				
													7	0	5	0	0	0	1	1	0				

4.Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Недель
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	Актовый зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет