

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"

«__» июня 2023г.

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 2023 год

График учебного процесса

КУРСЫ	сентябрь				29	октябрь				27	ноябрь				декабрь				29	январь				26	февраль				23	март				30	апрель				27	май				30	июнь				29	июль				27	август			
	1	8	15	22	IX	6	13	20	X	3	10	17	24	1	8	15	22	XII	5	12	19	I	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	I	8	15	22	29	V	10	17	24	31	7	14	21	28	VI	6	13	20	VII	3	10	17	24
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	11	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30						
нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	K	K	I	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	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	K	K	K	K	K	K	K				
II	T	T	T	T	T	У1	У1	П1	A1	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Ат	У7	У7	П7	П7	П7	П7	П7	П7	А7	К	К	К	К	К	К	К	К						
III	T	T	T	T	T	У8	У8	П8	П8	П8	A8	T	T	T	T	T	K	K	У2	У2	П2	П2	П2	П2	A2	T	T	T	T	T	T	T	T	П6	A6	У3	П3	П3	П3	П3	П3	П3	А3	К	К	К	К	К	К	К	К							
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	У5	У5	У5	У5	У5	У5	У5	У5	K	K	П5	П5	П5	П5	П5	П5	As	T	T	T	T	T	T	T	T	У4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПГ	ПГ	ПГ	ПГ	ПГ	И	И	И	СБ		

Теоретическое
обучение

Промежуточная
я аттестация

Учебная
практика

Производствен
ная практика

Производствен
ная практика
(преддипломн
ая)

Подготовка к
ГИА

Государственн
ая итоговая
аттестация

Каникулы

Учебные
сборы

T

A

У

П

ПП

ПГ

И

К

СБ

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	Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				Практические работы				По практикам	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр						
							Теоретическое обучение	Лабораторные практики, занятия	Практические работы	Курсовых работ	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	Всего уч.нагрузки	Всего уч.нагрузки							
																	612	792	576	864	594	810	594	468						
ОУД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (базовые учебные дисциплины)	4	10	1	1476	0	1404	809	595	0	0	0	28	44	612	792	0	0	0	0	0	0	0	0						
ОУД.01	Русский язык	2			108		99	79	20				3	6	34	65														
ОУД.02	Литература		2		108		104	80	24				2	2	34	70														
ОУД.03	История		2		136		132	108	24				2	2	52	80														
ОУД.04	Обществознание		2		72		68	46	22				2	2	34	34														
ОУД.05	География		2		72		68	46	22				2	2	34	34														
ОУД.06	Иностранный язык	2			144		135	4	131				3	6	68	67														
ОУД.07	Математика	2			196		187	67	120				3	6	70	117														
ОУД.08	Информатика		2		144		140	116	24				2	2	68	72														
ОУД.09	Физическая культура		2	1	72		70	4	66				2	2	34	36														
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности		2		68		64	38	26				2	2	34	30														
ОУД.11	Физика		2		108		104	88	16				2	2	34	70														
ОУД.12	Химия		2		144		135	69	66				3	6	68	67														
ОУД.13	Биология		2		72		68	48	20				2	2	34	34														
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		30	16	14				2	14	16															
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	3	2	432	0	432	76	356	0	0	0	0	0	0	68	96	32	70	104	62									
ОГСЭ.01	Основы философии			7	36		36	28	8															36						
ОГСЭ.02	История		3		36		36	6	30															36						
ОГСЭ.03	Иностранный язык		8		164		164	14	150														16	48	16	32	16			
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	3,4,5,6,7	164		164	6	158														16	48	16	34	36			
ОГСЭ.05	Психология общения		8	32		32	22	10																	32					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	2	0	180	0	180	140	40	0	0	0	0	0	0	40	140	0	0	0	0									
ЕН.01	Химия		4		144		144	110	34														40	104						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		36		36	30	6															36						
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	11	21	0	3468	0	3330	1314	412	262	30	1350	114	66	144	0	468	664	562	740	490	424								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3	5	0	648	0	648	444	204	0	0	0	18	18	0	0	128	228	0	68	192	32								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3			64		64	48	16				6	6									64							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	7			96		96	78	18				6	6										96						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4^			64		64	38	26															32	32					
ОП.04	Организация обслуживания	4^			64		64	30	34															64						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7			96		96	76	20																96					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8			32		32	26	6																	32				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4^			96		96	76	20																96					
ОП.08	Охрана труда	3			32		32	22	10				6	6										32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6			68		68	50	18																68					
<i>Учебные сборы</i>							36	36	0	36														36						

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 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.	22 нед.	16 нед.	24 нед.			Всего уч. нагрузки							
ОП.00	Вариативная часть	0	3	0	172	0	172	84	88	0	0	0	0	0	0	0	0	86	0	0	36	50			
ОП.10	Основы финансовой грамотности		4^^		32		32	16	16											32					
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности		8		50		50	26	24														50		
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании		7		36		36	22	14														36		
ОП.13	Карьерное моделирование		4		54		54	20	34														54		
ПМ.00	Профессиональные модули	8	16	0	2648	0	2510	786	120	262	30	1350	96	48	144	0	340	350	562	672	262	342			
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	2	0	268	0	256	76	48	24	0	144	6	6	144	0	256	0	0	0	0	0	0		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3*		32		32	20	12										32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3*		80		80	56		24									80						
УП.01	Учебная практика		3**		72		72					72				72		72		72					
ПП.01	Производственная практика		3**		72		72					72				72		72		72					
	Экзамен по модулю	3			12										6	6									
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	2	0	382	0	364	90	20	40	0	216	18	6	0	0	0	0	148	216	0	0	0		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5**		32		32	24	10										32						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5**		116		116	66	10	40									116						
УП.02	Учебная практика		6**		72		72					72								72					
ПП.02	Производственная практика		6**		144		144					144								144					
	Экзамен по модулю	6			18										18	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	346	0	328	82	10	20	0	216	12	6	0	0	0	0	0	328	0	0	0		

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 практикам производственной и учебной			Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
						в том числе			Теоретическое обучение	Лаборат. и практик. занятия	Практические работы	Курсовых работ						17 нед.	22 нед.	16 нед.	24 нед.	16,5 нед.	22,5 нед.	16,5 нед.	13 нед.	
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***		80		80	60		20														80			
УП.03	Учебная практика	6^		72		72						72												72		
ПП.03	Производственная практика	6^		144		144						144												144		
	Экзамен по модулю	6		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	234	0	216	74	10	24	0	108	12	6	0	0	0	0	0	0	0	0	216			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8^^		32		32	22	10																32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8^^		76		76	52		24															76		
УП.04	Учебная практика	8*		36		36						36													36	
ПП.04	Производственная практика	8*		72		72						72													72	
	Экзамен по модулю	8		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	388	0	370	114	12	46	0	198	12	6	0	0	0	0	0	0	0	0	262	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**		140		140	94		46															140		
УП.05	Учебная практика	8**		90		90						90													90	
ПП.05	Производственная практика	8**		108		108						108													108	
	Экзамен по модулю	8		18												12	6									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	0	164	0	146	60	20	0	30	36	12	6	0	0	0	0	0	0	18	128	0	0		

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 практикам производственной и учебной		Консультации		Промежуточная аттестация		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр
								Всего	учебных	Теоретическое	обучение	Лаборат. и	практич. занятия	Практические	работы	Курсовых	работ	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6			110			110	60	20				30								18	92			
ПП.06	Производственная практика	6			36			36							36								36			
	Экзамен по модулю	6			18											12	6									
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар	1	2	0	452	0	434	164	0	54	0	216	12	6	0	0	84	350	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса	4			218			218	164		54								84	134						
УП.07	Учебная практика		4*		72		72					72										72				
ПП.07	Производственная практика		4*		144		144					144										144				
	Экзамен по модулю	4			18											12	6									
ПМ.08	Выполнение работ по профессиям рабочих: 12901 Кондитер	1	2	0	414	0	396	126	0	54	0	216	12	6	0	0	0	0	0	396	0	0	0	0	0	
МДК.08.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска кондитерских изделий массового спроса	5			180			180	126		54										180					
УП.08	Учебная практика		5*		72		72					72										72				
ПП.08	Производственная практика		5*		144		144					144										144				
	Экзамен по модулю	5			18											12	6									
	ВСЕГО	15	36	3	5556	0	5328	2227	1351	262	30	1350	142	110	612	792	594	864	594	810	594	468				
	Промежуточная аттестация						252																			
	Преддипломная практика						144																			
	ГИА						216																			
	ИТОГО						5940																			
Государственная итоговая аттестация		ВСЕГО	дисциплин и МДК												час.		612	792	450	648	378	378	504	252		
Защита выпускной квалификационной работы (в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена)			учебной практики												час.			72	72	72	144	90	36			
*^ Комплексный дифференцированный зачет			производственной практики												час.			72	144	144	288	0	180			
			преддипломная практика												час.								144			
			промежуточная аттестация												час.		72	36	36	18	54	18	36			
			ГИА												час.									216		
			количества экзаменов												час.		4	3	1	1	3	1	2			
			количества диф. зачетов (в том числе комплексных)												час.		10	3	7	3	5	2	6			
			количества зачетов												час.		1	1	0	0	0	1	0			
			защита курсовой												час.					1						
			учебные сборы												час.					36						