

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

год начала подготовки по учебному плану **2023** год

курсы	сентябрь				29	октябрь				27	ноябрь				декабрь				29	январь				26	февраль				23	март				30	апрель				27	май				июнь				29	июль				27	август			
	1	8	15	22	IХ	6	13	20	X	3	10	17	24	1	8	15	22	XII	5	12	19	1	2	9	16	II	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VІ	6	13	20	VII	3	10	17	24					
	7	14	21	28	5 X	12	19	26	2 XI	9	16	23	30	7	14	21	28	4 I	11	18	25	1 II	8	15	22	11 III	8	15	22	29	5 IV	12	19	26	3 V	10	17	24	31	7	14	21	28	5 VI	12	19	26	2 VII	9	16	23	30					
	нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	K	K	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	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	Aт	Aт	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K					
	II	T	T	T	T	T	y1	y1	ш	ш	A1 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	Aт	y7 п7	p7	p7	p7	P7 A7	K	K	K	K	K	K	K	K				
III	T	T	T	T	T	T	y8	y8	п8	п8	п8	A8 T	T	T	T	T	T	K	K	y2	y2	п2	п2	п2	п2	A2 T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	п6	A6 y3	y3 п3	п3	п3	п3	P3 A3	K	K	K	K	K	K	K	K						
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Aт y5	y5	y5	K	K	п5	п5	п5	A5 T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	y4 п4	п4 A4	пдп	пдп	пдп	пдп	пг	пг	пг	пг	и	и										

Учебные
сборы

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			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
							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						17 нед.	22 нед.	16 нед.	24 нед.				16,5 нед.	22,5 нед.	16,5 нед.	13 нед.				
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет				Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. 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
нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	нел.					
															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
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	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	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	36	32	16
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	3,4,5,6,7	164		164	6	158								16	48	16	34	36	14
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	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	Микробиологии, 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		
	Учебные сборы				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			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			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							17 нед.	22 нед.	16 нед.	24 нед.	16,5 нед.	22,5 нед.	16,5 нед.	13 нед.
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. 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
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
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					
ПП.01	Производственная практика		3**		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, закусочного 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
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента		5**		32		32	24	10									32				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного 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, закусочного 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

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			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			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							17 нед.	22 нед.	16 нед.	24 нед.	16,5 нед.	22,5 нед.	16,5 нед.	13 нед.
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. 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
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	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	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	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			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
														1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	17 нед.	22 нед.	16 нед.	24 нед.	16,5 нед.	22,5 нед.	16,5 нед.	13 нед.	
								в том числе							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
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ												
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	
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	396	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 Защита выпускной квалификационной работы (в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена) *^ Комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО	дисциплин и МДК											час.	612	792	450	648	378	378	504	252	
			учебной практики											час.			72	72	72	144	90	36	
			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	
			количество экзаменов													4	3	1	1	3	1	2	
			количество дифф. зачетов (в том числе комплексных)													10	3	7	3	5	2	6	
			количество зачетов												1	1	0	0	0	0	1	0	
			защита курсовой																	1			
учебные сборы															36								