

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"

А.А.Санжаров

«\_\_» июня 2024г.

## 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

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

приказ об утверждении ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1565

год начала подготовки по учебному плану **2024 год**

## График учебного процесса

## Теоретическое обучение

## Промежуточная аттестация

## Учебная практика

## Производствен ная практика

## Производствен ная практика (преддипломн)

## Подготовка к ГИА

## Государствен ая итоговая

## Каникулы

## Учебны 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 семестре)											
		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 в том числе				По практикам и производственной учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7			96		96	76	20						17нед./г/o, 2нед. ПА	22нед./г/o, 2нед. ПА	10,5 нед./г/o, 2 нед. УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	7,5 нед./г/o, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед./г/o, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	44	52			
ОП.08	Охрана труда		3	32		32	22	10									32							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4		68		68	52	16									28	40						
	<i>Учебные сборы</i>			36		36	0	36									36							
<b>ОП.00</b>	<b>Вариативная часть</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>68</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>42</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>44</b>				
ОП.10	Основы цифровой компетенции	4^^		42		42	18	24											42					
ОП.11	Основы финансовой грамотности	8**		44		44	8	36											44					
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании	4^^		36		36	22	14									36							
ОП.13	Карьерное моделирование	7*		54		54	20	34											32	22				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>2632</b>	<b>0</b>	<b>2488</b>	<b>648</b>	<b>90</b>	<b>262</b>	<b>30</b>	<b>1458</b>	<b>96</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>464</b>	<b>462</b>	<b>478</b>	<b>392</b>	<b>296</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	1	2	0	262	0	244	64	12	24	0	144	12	6	0	0	0	100	144	0	0	0		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4^		32		32	20	12											32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4^		68		68	44			24									68					
УП.01	Учебная практика	5*		72		72						72								72				
ПП.01	Производственная практика	5*		72		72						72								72				
	<i>Экзамен по модулю</i>				18										12	6								
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	1	2	0	408	0	390	88	10	40	0	252	12	6	0	0	0	0	318	72	0	0		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5**		34		34	24	10											34					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5**		104		104	64			40									104					
УП.02	Учебная практика	6**		108		108						108								108				
ПП.02	Производственная практика	6**		144		144						144								72	72			
	<i>Экзамен по модулю</i>				18										12	6								

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	Всего учебных занятий	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет				Нагрузка на дисциплины и МДК		в том числе				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	Лаборатор. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ			1 нед. т/о	2 нед. т/о	10,5 нед./т/o, 2 нед. УП, 1 нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед./т/o, 2 нед. УП, 4 нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/o, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 нед. ПА	15 нед. т/o, 2 нед. УП, 6 нед. ПП, 1 нед.ПА	11,5 нед./т/o, 3 нед. УП, 2 нед.ПП, 0,5 нед. ПА	6,5 нед./т/o, 6,5 нед. ПП, 1 нед.ПА, 4 нед.ПП, 2 нед.ПА				
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	328	0	310	64	10	20	0	216	12	6	0	0	0	0	0	0	310	0	0		
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***			62		62	42		20											62				
УП.03	Учебная практика	6^			72		72					72									72				
ПП.03	Производственная практика	6^			144		144					144									144				
	Экзамен по модулю						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	222	0	204	62	10	24	0	108	12	6	0	0	0	0	0	96	108	0			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6^			32		32	22	10												32				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6^			64		64	40		24											64				
УП.04	Учебная практика	7*			36		36					36									36				
ПП.04	Производственная практика	7*			72		72					72									72				
	Экзамен по модулю						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	380	0	362	106	12	46	0	198	12	6	0	0	0	0	0	0	236	126			
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7**			32		32	20	12												32				



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 семестре)												
		Распределение по семестрам		Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс						
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Zачет	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК в том числе			По практикам и производственной учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
					количество экзаменов									17нед. т/о	22нед. ПА	4	1	3	1	2	1	2
					количество дифф. зачетов (в том числе комплексных)									10	3	6	2	6	5	4		
					количество зачетов									1	2	2	1	1	1	1		
					защита курсовой																	
					учебные сборы										36							