

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

И.о.директора ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"

Санжаров А.А.

"02" июня 2024г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

квалификация: **повар3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд**

форма обучения: **очная**

нормативный срок получения образования: **2года 10 месяцев** на базе основного общего образования

приказ об утверждении ФГОС СПО Повар, кондитер: №1569 от 09.12.2016г (ред.от 03.07.2024)

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

График учебного процесса

Недели	сентябрь				29	октябрь				ноябрь				декабрь				29	январь				февраль				март				30	апрель				27	май				июнь				29	
	1	8	15	22	IX	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	XII	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VI		
	6	13	20	27	X	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	I	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	IV	11	18	25	V	9	16	23	30	6	13	20	27	VII		
I	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	At	At	K							
II	T	T	T	T	T	Y1	Y1	П1	П1	A1	T	T	T	T	T	T	K	K	Y2	Y2	Y2	Y2	П2	П2	П2	П2	П2	A2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	At	Y5	Y5	K					
III	Y5	Y5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	A5	T	T	T	T	T	K	K	Y4	Y4	П4	П4	П4	A4	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Y3	Y3	П3	П3	П3	П3	ИА

Теоретическое
обучение

Учебная
практика

Производственна
я практика

Промежуточная
аттестация

Государственна
я итоговая
аттестация

Каникулы

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)					
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
O.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	10	1	1476	0	1404	809	595	0	0	0	72	612	864	612	864	612	864
OУД.00	Общие учебные дисциплины из обязательных предметных областей	4	10	1	1476	0	1404	809	595	0	0	0	72	612	792	0	0	0	0
OУД.01	Русский язык	2			108		99	79	20				9	34	65				
OУД.02.	Литература		2		108		104	80	24				4	34	70				
OУД.03	История		2		136		132	108	24				4	52	80				
OУД.04	Обществознание		2		72		68	46	22				4	34	34				
OУД.05	География		2		72		68	46	22				4	34	34				
OУД.06	Иностранный язык	2			144		135	4	131				9	68	67				
OУД.07	Математика	2			196		187	67	120				9	70	117				
OУД.08	Информатика		2		144		140	116	24				4	68	72				
OУД.09	Физическая культура /Адаптивная физическая культура		2	1	72		70	4	66				2	34	36				
OУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		64	38	26				4	34	30				
OУД.11	Физика		2		108		104	88	16				4	34	70				
OУД.12	Химия	2			144		135	69	66				9	68	67				
OУД.13	Биология		2		72		68	48	20				4	34	34				
OУД.14	Индивидуальный проект		2		32		30	16	14				2	14	16				
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	6	20	4	2916	0	2808	806	364	198	1440	72	36	0	0	594	828	594	792
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	8	2	494	0	476	252	224	0	0	12	6	0	0	152	160	40	124
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4		56		56	44	12					32	24				12 нед т/о, 4 нед УП, 7 нед ПП

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)												
		Распределение по семестрам																								
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа						Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем														
						Нагрузка по дисциплинам и МДК			в том числе			По практикам производственной и учебной			Промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс					
									Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4			82	64	44	20							12 нед/т/о	15 нед/т/о, 2 нед/ПА		30	34							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			70	70	46	24										36	34							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6			36	36	20	16												36						
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6			32	32	20	12												14	18					
ОП.06	Охрана труда	4			36	36	24	12										18	18							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4			40	40	4	36										18	22							
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6			70	70	48	22												70						
ОП.09	Физическая культура	5	3,4		72	72	2	70										18	28	26						
Вариативная часть		0	2	2	196	0	196	118	78	0	0	0	0	0	0	34	0	54	108							
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		6		45		45	33	12											16	29					
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6 ^{^^}		36		36	20	16											22	14					
ОП.13	Профессиональная этика и психология			4	34		34	24	10									34								
ОП.14	Основы финансовой грамотности		6 ^{^^}		45		45	25	20											45						
ОП.15	Карьерное моделирование			6	36		36	16	20										16	20						
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2226	0	2136	436	62	198	1440	60	30	0	0	408	668	500	560							
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	266	0	248	54	18	32	144	12	6	0	0	248	0	0	0							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3*		32		32	14	18							32										

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)						
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	Консультации	I курс		II курс		III курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
							Всего учебных занятий	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	По практикам производственной и учебной			17 нед/г/о	15 нед/г/о, 2 нед/ПА	12,5 нед/г/о, 2 нед УП, 3 нед П.П., 5 нед ПА	9,5 нед/г/о, 6,5 нед/УП, 7 нед/ПП, 1 нед/ПА	бned/г/о, 1,5 нед/УП, 9 нед/ПП	12 нед/г/о, 4 нед УП, 7 нед/ПП	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3*			72		72	40		32						72				
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3**			72		72			72						72				
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3**			72		72			72						72				
	Экзамен по модулю	3			18															
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	574	0	556	88	16	56	396	12	6	0	0	160	396	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3^		32		32	16	16							32				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3^		128		128	72		56						128				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий										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 работа	Нагрузка по дисциплинам и МДК					По практикам производственной и учебной		Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе		Теоретического обучения		Лабораторные и практические занятия	Практические работы	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6^		144		144							144							
	Экзамен по модулю	6			18									12		6					
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	668	0	650	122	10	50	468	12	6	0	0	0	272	378	0		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4*		32		32	22	10									32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4*		150		150	100		50								150			
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		5*		144		144				144							90	54		
																		12 нед/г/о, 4 нед УП, 7 нед ПП			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									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 работа			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной			Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс	
						Всего учебных занятий			в том числе			По практикам производственной и учебной				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	5*			324	324			324			324				17 нед/т/о	15 нед/т/о, 2 нед/ПА	12,5 нед/т/о, 2 нед УП, 3 нед П.П., 5 нед ПА	9,5 нед/т/о, 6,5 нед/УП, 7 нед/ПП	бned/т/о, 1,5ned/УП, 9 нед/ПП	12 нед/т/о, 4 нед УП, 7ned/ПП
	Экзамен по модулю	5			18								12	6							
	Всего	10	29	5	4392	0	4212	1615	959	198	1440	72	108	612	792	594	828	594	792		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36																
	Итого				4428																
в форме демонстрационного экзамена		ВСЕГО	дисциплин и МДК									2772	612	792	450	342	216	360			
			учебной практики									504	0	0	72	234	54	144			
			производственной практики									936	0	0	72	252	324	288			
			промежуточная аттестация									180	0	72	18	36	18	36			
			ГИА, нед. (час.)									1	0	0	0	0	0	0			
			кол-во экзаменов									10	0	4	1	2	1	2			
			кол-во дифф. зачетов (в т.ч. комплексный)									29	0	10	3	6	2	8			
			кол-во зачетов									5	1	0	1	2	0	1			