

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 42e785d47b45d5d71ec676a0aef717a
Владелец: Санжаров Андрей Анатольевич
Действителен: с 24.09.2025 по 18.12.2026

» 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				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	II	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VI	6	13	20	VII	3	10	17	24					
	7	14	21	28	5X	12	19	26	2XI	9	16	23	30	7	14	21	28	4I	11	18	25	1II	8	15	22	11III	8	15	22	29	5IV	12	19	26	3V	10	17	24	31	7	14	21	28	5VII	12	19	26	2VIII	9	16	23	30					
недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	К	К	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	К	К	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Ат	Ат	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
II	T	T	T	T	T	У1	У1	П1	П1	А1T	T	T	T	T	T	T	TАт	К	К	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	АтУ7	У7	У7П7	П7	П7	П7	П7А7	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
III	T	T	T	T	T	T	У8	У8	П8	П8	П8	П8	А8T	T	T	T	T	К	К	У2	У2	П2	П2	П2	П2	А2T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П6	А6У3	У3	П3П3	П3	П3	П3	П3А3	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TУ5	У5	У5	К	К	П5	П5	П5	П5	П5	П5	А5T	T	T	T	T	T	T	TУ4	У4	П4А4	ПГ	ПГ	ПГ	ПГ	И	И																	

Теоретическое
обучение

Промежуточная аттестация

Учебная
практика

Производственная практика

Подготовка к
ГИА

Государствен
ная итоговая
аттестация

Каникулы

T

A

y

I

III

И

K

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		
		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
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
															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	48	24	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	2			108		99	79	20				12	6	34	65						
ОУД.02	Литература		2		108		104	80	24						34	70						
ОУД.03	История		2		136		132	108	24						52	80						
ОУД.04	Обществознание		2		72		68	46	22						34	34						
ОУД.05	География		2		72		68	46	22						34	34						
ОУД.06	Иностранный язык	2			144		135	4	131				12	6	68	67						
ОУД.07	Математика	2			196		187	67	120				12	6	70	117						
ОУД.08	Информатика		2		144		140	116	24						68	72						
ОУД.09	Физическая культура		2	1	72		70	4	66						34	36						
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности		2		68		64	38	26						34	30						
ОУД.11	Физика		2		108		104	88	16						34	70						
ОУД.12	Химия	2			144		135	69	66				12	6	68	67						
ОУД.13	Биология		2		72		68	48	20						34	34						
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		30	16	14						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	3612	0	3474	1316	410	262	30	1458	132	66	144	0	468	664	562	740	490	582
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3	5	0	648	0	648	444	204	0	0	0	36	18	0	0	128	228	0	68	192	32
ОП.01	Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена	3			64		64	48	16				12	6			64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	7			96		96	78	18				12	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				

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.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			12	6			32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		68		68	50	18										68			
	Учебные сборы				36		36	0	36								36					
ОП.00	Вариативная часть	0	3	0	172	0	172	86	86	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	24	12											36		
ОП.13	Карьерное моделирование		4		54		54	20	34								54					
ПМ.00	Профессиональные модули	8	16	0	2792	0	2654	786	120	262	30	1458	96	48	144	0	340	350	562	672	262	500
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	12	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							12	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	12	6	0	0	0	0	148	216	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							12	6									

[illegible]

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
УП.05	Учебная практика		8**		90		90					90								90		
ПП.05	Производственная практика		8**		216		216					216									216	
	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
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	38	2	5724	0	5472	2337	1385	262	30	1458	180	90	612	792	594	864	594	810	594	612
	ГИА				216																	
	ИТОГО				5940																	
		ВСЕГО	дисциплин и МДК											час.	612	792	450	648	378	378	504	252
	Государственная итоговая аттестация		учебной практики											час.			72	72	72	144	90	36
	(в форме демонстрационного экзамена)		производственной практики											час.			72	144	144	288	0	324
			промежуточная аттестация											час.		72	36	36	18	54	0	36
	*^ Комплексный дифференцированный зачет		ГИА											час.								216
			количество экзаменов											15		4	3	1	1	3	1	2
			количество дифф. зачетов (в том числе комплексных)											38		10	3	6	3	6	3	7
			количество зачетов											2	0	0	0	0	0	0	1	1
			защита курсовой																	1		