

Министерство 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 2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 42e785d47b45d5d71ec676a0aef777a
Владелец: Санжаров Андрей Анатольевич
Действителен: с 24.09.2025 по 18.12.2026

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 2025 год

График учебного процесса

КУРСЫ	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	ХП	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	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	1	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	
					X													I	10												IV				V									VII	
нед	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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Ат	Ат	К	
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У ₇	У ₇	П ₇	П ₇	П ₇	П ₇	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У ₈	У ₈	П ₈	П ₈	П ₈	П ₈	А ₈	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Ат	К	
III	У ₁	У ₁	П ₁	П ₁	А ₁	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У ₂	У ₂	У ₂	П ₂	П ₂	К	К	П ₂	П ₂	А ₂	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У ₃	У ₃	П ₃	П ₃	П ₃	П ₃	А ₃	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К		
IV	У ₄	П ₄	П ₄	П ₄	А ₄	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У ₅	К	К	У ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	А ₅	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П ₆	П ₆	П ₆	ПГ	ПГ	ПГ	ПГ	И	И	

Теоретическое
обучение

Промежуточная
аттестация

Учебная
практика

Производственная
практика

Подготовка к
ГИА

Государственн
ая итоговая
аттестация

Каникулы

Т

А

У

П

ПГ

И

К

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
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ				17 нед.т/о	22нед.т/о, 2нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед. УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПГ, 2 нед.ИА
															612	864	612	864	612	864	612	864
O.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (базовые дисциплины)	4	10	0	1476	0	1404	815	589	0	0	0	48	24	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык		2		72		72	52	20						34	38						
ОУД.02	Литература	2			108		90	66	24				12	6	34	56						
ОУД.03	История	2			136		118	94	24				12	6	68	50						
ОУД.04	Обществознание		2		72		72	50	22						34	38						
ОУД.05	География		2		72		72	50	22						34	38						
ОУД.06	Иностранный язык		2		144		144	4	140						68	76						
ОУД.07	Математика	2			232		214	134	80				12	6	102	112						
ОУД.08	Информатика		2		144		144	94	50						68	76						
ОУД.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура		2	1	72		72	6	66						34	38						
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		68	42	26						34	34						
ОУД.11	Физика		2		108		108	92	16						34	74						
ОУД.12	Химия	2			144		126	61	65				12	6	34	92						
ОУД.13	Биология		2		72		72	52	20						34	38						
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		32	18	14							32						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	3	2	432	0	432	74	358	0	0	0	0	0	0	0	74	132	58	76	60	32
ОГСЭ.01	Основы философии			4	36		36	28	8									36				
ОГСЭ.02	История		3		36		36	4	32								36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		7		164		164	14	150								16	56	26	34	32	
ОГСЭ.04	Физическая культура		7	3,4,5,6	164		164	6	158								22	40	32	42	28	
ОГСЭ.05	Психология общения			8	32		32	22	10													32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	1	1	180	0	180	140	40	0	0	0	0	0	0	0	32	42	32	38	36	0
ЕН.01	Химия		6		144		144	110	34								32	42	32	38		
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7	36		36	30	6												36	
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	11	23	1	3474	0	3276	1133	393	262	30	1602	120	66	0	0	488	672	504	714	534	436
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3	5	1	666	0	612	417	195	0	0	0	24	18	0	0	92	136	0	204	84	96
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4			82		64	48	16				12	6			32	32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6			114		96	78	18				12	6					96			

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.т/о	22нед.т/о, 2нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.П, 2 нед.ИА
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ											
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4			82		64	38	26				12	6			28	36				
ОП.04	Организация обслуживания		6		64		64	30	34										64			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8**		96		96	76	20													96
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7*		32		32	26	6											32		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		96		96	76	20										44	52		
ОП.08	Охрана труда			3	32		32	22	10								32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		68		68	23	45								68					
ОП.00	Вариативная часть	0	2	0	176	0	176	68	108	0	0	0	0	0	0	0	0	72	42	32	22	44
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		
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		4		36		36	24	12								36					
ПМ.00	Профессиональные модули	8	16	0	2632	0	2488	648	90	262	30	1602	96	48	0	0	396	464	462	478	428	296
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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				
	Экзамен по модулю	5			18								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	408	0	390	88	10	40	0	252	12	6	0	0	0	0	318	72	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.т/о	22 нед.т/о, 2 нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4 нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4 нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15 нед. т/о, 2 нед. УП, 6 нед. ПП, 1 нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2 нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1 нед.ПА, 4 нед. ПДП, 4 нед.ПГ, 2 нед.ИА
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				108										108	
	Экзамен по модулю	7			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	306	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	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7**		132		132	86		46											132	
УП.05	Учебная практика		8**		72		72				72										72	
ПП.05	Производственная практика		8**		126		126				234											234
	Экзамен по модулю	8			18							12	6									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	0	236	0	218	60	20	0	30	108	12	6	0	0	0	0	0	0	48	170
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8		110		110	60	20		30										48	62
ПП.06	Производственная практика		8		108		108				108											108
	Экзамен по модулю	8			18							12	6									
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар	1	2	0	414	0	396	118	8	54	0	216	12	6	0	0	396	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса		3		180		180	118	8	54							180					
УП.07	Учебная практика		3*		72		72				72						72					

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.т/о	22нед.т/о, 2нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПГ, 2 нед.ИА
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ											
ПП.07	Производственная практика		3*		144		144					144				144						
	Экзамен по модулю	3			18								12	6								
ПМ.08	Выполнение работ по профессиям рабочих: 12901 Кондитер	1	2	0	382	0	364	86	8	54	0	216	12	6	0	0	0	364	0	0	0	0
МДК.08.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска кондитерских изделий массового спроса		4		148		148	86	8	54							148					
УП.08	Учебная практика		4*		72		72					72					72					
ПП.08	Производственная практика		4*		144		144					144					144					
	Экзамен по модулю	4			18								12	6								
	ВСЕГО	15	37	4	5724	0	5472	2162	1380	262	30	1602	168	90	612	792	594	846	594	828	594	612
	ГИА				216																	
	ИТОГО				5940																	
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена * ^ Комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО			дисциплин и МДК								час.	612	792	378	630	270	540	414	234	
					учебной практики								час.			72	72	180	72	72	36	
					производственной практики								час.			144	144	144	216	108	342	
					промежуточная аттестация								час.		72	18	54	18	36	18	36	
					ГИА								час.							216		
					количество экзаменов								15		4	1	3	1	3	1	2	
					количество дифф. зачетов (в том числе комплексных)								37		10	3	6	2	6	6	4	
					количество зачетов								4			1	1			1	1	
					защита курсовой								1								1	