

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

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"
Санжаров А.А.
" июня 2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 42e785d47b45d5d7ec576a0aef1777a
Владелец: Санжаров Андрей Анатольевич
Действителен: с 24.09.2025 по 18.12.2026

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: 1год 10 месяцев на базе среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

приказ об утверждении ФГОС СПО Повар, кондитер: №1569 от 09.12.2016г

год начала подготовки по учебному плану 2025год

График учебного процесса

Курс	сентябрь				29	октябрь				ноябрь				декабрь				29					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	4 X	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3 I	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4 IV	11	18	25	2 V	9	16	23	30	6	13	20	27	4 VII
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	У ₁	У ₁	П ₁	П ₁	A₁ T	T	T	T	T	T	T	T Aт	к	к	У ₂	У ₂	У ₂	У ₂	П ₂	П ₂	П ₂	П ₂	П ₂	П ₂	A₂ T	T	T	T	T	T	T	T	T	T У₅	У ₅	У ₅	к		
II	У ₅	У₅ П₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П ₅	П₅ A₅	T	T	T	T	T	T	к	к	У ₄	У ₄	П ₄	П ₄	П ₄	П ₄	A₄ T	T	T	T	T	T	T	T	T	T У₃	У ₃	У₃ П₃	П ₃	П ₃	П ₃	П₃ A₃	ИА			

Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная практика

Промежуточная аттестация

Государственная итоговая аттестация

Каникулы

Т

У

П

А

И

К

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 учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация				I курс		II курс	
							Всего учебных занятий	в том числе		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	12 нед. т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ЛП, 1 нед. ПА	10 нед. т/о, 6,5 нед. УП, 7 нед. ЛП, 0,5 нед. ПА	1,5 нед. УП, 9 нед. ЛП	10 нед. т/о, 8 нед. ЛП.
														17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
														612	864	612	864
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	6	19	3	2916	0	2808	787	383	198	1440	72	36	576	846	594	792
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	9	0	494	0	476	233	243	0	0	12	6	168	144	40	124
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		56		56	40	16					32	24		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1			82		64	44	20			12	6	64			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		70		70	46	24					36	34		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		4		36		36	28	8								36
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4		32		32	20	12							14	18
ОП.06	Охрана труда		2		36		36	24	12						36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2		40		40	4	36					18	22		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		70		70	25	45								70
ОП.09	Физическая культура// Адаптационная физическая культура		3	2	72		72	2	70					18	28	26	
	Вариативная часть	0	1	3	196	0	196	118	78	0	0	0	0	0	34	54	108
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		4***		45		45	33	12							16	29
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		36		36	20	16							22	14
ОП.12	Профессиональная этика и психология			2	34		34	24	10						34		
ОП.13	Основы финансовой грамотности			4	45		45	25	20								45

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 учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация				I курс		II курс	
							Всего учебных занятий	в том числе		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	12 нед. т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	10 нед. т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	1,5 нед. УП, 9 нед. ПП	10 нед. т/о, 8 нед. ПП.
								17 нед.	24 нед.				17 нед.	24 нед.			
ОП.14	Карьерное моделирование			4	36		36	16	20							16	20
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2226	0	2136	436	62	198	1440	60	30	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	248	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1*		32		32	14	18					32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1*		72		72	40		32				72			
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72				72			72			
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72				72			72			
	Экзамен по модулю	1			18							12	6				
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	160	396	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		32		32	16	16					32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		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			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация			I курс		II курс		
							Всего учебных занятий	в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы				12 нед.т/о, 2 нед.УП, 2 нед.ПП, 1 нед ПА	10 нед т/о, 6,5 УП, 7 нед, ПП,0,5 нед, ПА	1,5 нед, УП, 9 нед.ПП	10 нед.т/о, 8 нед.ПП.
														17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента		2**		144		144				144				144		
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента		2**		252		252				252				252		
	Экзамен по модулю	2			18							12	6				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	1	2	0	362	0	344	82	10	36	216	12	6	0	0	0	344
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного		4***		32		32	22	10								32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного		4***		96		96	60		36							96
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента		4^		72		72				72						72
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента		4^		144		144				144						144
	Экзамен по модулю	4			18							12	6				

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 учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация				I курс		II курс	
							Всего учебных занятий	в том числе		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	12 нед.т/о, 2 нед.УП, 2 нед.ПП, 1 нед ПА	10 нед т/о, 6,5 УП, 7 нед, ПП,0,5 нед, ПА	1,5 нед, УП, 9 нед.ПП	10 нед.т/о, 8 нед.ПП.
		нед.	нед.	нед.	нед.												
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	356	0	338	90	8	24	216	12	6	0	0	122	216
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3***		32		32	24	8							32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3***		90		90	66		24						90	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4^ ^		72		72				72						72
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4^ ^		144		144				144						144
	Экзамен по модулю	4			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	272	378	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		32		32	22	10						32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		150		150	100		50					150		
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		144		144				144				90	54	

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 учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация				I курс		II курс	
							Всего учебных занятий	в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы				12 нед. т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	10 нед. т/о, 6,5 нед. УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	1,5 нед. УП, 9 нед. ПП	10 нед. т/о, 8 нед. ПП.
														17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		324		324				324					324	
	Экзамен по модулю	3			18							12	6				
	Всего	6	17	3	2916	0	2808	787	383	198	1440	72	36	576	846	594	792
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36												
	Итого				2952												
Государственная итоговая аттестация: в форме демонстрационного экзамена *^ комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО			дисциплин и МДК							час.	1368	432	360	216	360
					учебной практики							час.	504	72	234	54	144
					производственной практики							час.	936	72	252	324	288
					промежуточная аттестация							час.	108	36	18	18	36
												нед.	3	1	0,5	0,5	1
					ГИА, нед. (час.)								1	0	0	0	36
					кол-во экзаменов								6	2	1	1	2
					кол-во дифф. зачетов (в т.ч. комплексный)								17	3	6	3	7
					кол-во зачетов								3	0	1	0	2