

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"
_____ Санжаров А.А.
" _____ " июня 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 42e785d47b45d5d71ec676a0aeff717a
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 2026год

График учебного процесса

Курс	сентябрь				29	октябрь				ноябрь				декабрь				28					февраль				март				30	апрель				27	май				июнь				29																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	1	7	14	21	IX	5	12	19	26	2	9	16	23	XI	7	14	21	XII	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	III	5	12	19	26	3	10	17	VI	7	14	21	28	VI																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	5	12	19	26	4	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	I	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	4	10	17	24	31	8	15	22	5	12	19	26	VI	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
					3													9	3												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	T	T	T	T	T	T	T	Ar	У1	У1	П1	П1	к	к	У2	У2	У2	У2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	А2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У5	У5	к																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								

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	12,5 нед.-т/о, 2 нед.УП, 2 нед.ПП, 1 нед.ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед.ПП, 0,5 нед.ПА	6 нед.т/о, 1,5 нед.УП, 9 нед.ПП, 0,5 нед.ПА	10 нед т/о, 4 нед.УП, 8 нед.ПП, 1 нед.ПА, 1 нед.ИА
														нед.	нед.	нед.	нед.
														576	846	594	792
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	6	21	2	2916	0	2808	900	378	198	1332	72	36	576	846	594	792
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	8	0	456	0	438	270	168	0	0	12	6	168	112	64	94
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		48		48	32	16					24	24		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1			66		48	28	20			12	6	48			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		48		48	34	14					24	24		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		4^^		66		66	58	8							40	26
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2		48		48	36	12						24	24	
ОП.06	Охрана труда		1		36		36	24	12					36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2		36		36	4	32					18	18		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		68		68	50	18								68
ОП.09	Физическая культура		2	1	40		40	4	36					18	22		
	Вариативная часть	0	3	2	370	0	370	222	148	0	0	0	0	0	68	164	138
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		3		36		36	24	12							36	
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3**		84		84	42	42						32	52	
ОП.12	Профессиональная этика и психология			4^^	32		32	24	8								32
ОП.13	Основы финансовой грамотности		4^^		64		64	46	18							26	38

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	12,5 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	6 нед. т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА
								16	23,5				16,5	22			
ОП.14	Карьерное моделирование			4^^	36		36	16	20						36		
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности			4	34		34	20	14								34
ОП.16	Организация обслуживания		3		34		34	20	14								34
ОП.17	Основы цифрвых компетенций		3**		50		50	30	20							50	
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2090	0	2000	408	62	198	1332	60	30	408	666	366	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			

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	12,5 нед.-т/о, 2 нед.УП, 2 нед.ПП, 1 нед.ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед.ПП, 0,5 нед.ПА	6 нед.т/о, 1,5 нед.УП, 9 нед.ПП, 0,5 нед.ПА	10 нед т/о, 4 нед.УП, 8 нед.ПП, 1 нед.ПА, 1 нед.ИА
														16	23,5	16,5	22
		нед.	нед.	нед.	нед.												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		128		128	72		56				128			
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2**		144		144				144				144		
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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, закусок 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, закусок		4***		32		32	22	10								32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4***		96		96	60		36							96
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		72		72				72						72

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	12,5 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	6 нед.т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА
								16 нед.	23,5 нед.				16,5 нед.	22 нед.			
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		144		144				144					144	
	Экзамен по модулю	4			18						12	6					
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	330	0	312	64	8	24	216	12	6	0	0	96	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***		64		64	40		24						64	
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	558	0	540	120	10	50	360	12	6	0	270	270	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		32		32	22	10						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 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				12,5 нед.-т/о, 2 нед.УП, 2 нед.ПП, 1 нед.ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед.ПП, 0,5 нед.ПА	6 нед.т/о, 1,5 нед.УП, 9 нед.ПП, 0,5 нед.ПА	10 нед т/о, 4 нед.УП, 8 нед.ПП, 1 нед.ПА, 1 нед.ИА
														16	23,5	16,5	22