

Утверждаю
Директор ГПОУ ТО "ДПК"
Т.А. Советова
31.08.2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**государственного профессионального
образовательного учреждения Тульской области
"Донской политехнический колледж"**

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

на базе основного общего образования

Квалификация:

повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального
образования - естественно-научный

Согласовано:

Заместитель директора по УПР и М

Е.Д. Берлева

Заместитель директора по У и НМР

О.А. Евтехова

Согласовано:

на заседании ПЦК общеобразовательных и
общепрофессиональных дисциплин

на заседании ПЦК дисциплин профессионального
цикла отделений "Сфера обслуживания",
"Общественное питание и технологии обслуживания"

Председатель ПЦК

Н.Н. Родичкина

Председатель ПЦК

Г.И. Есина

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	36	2	2	1	0	11	52
II курс	29	11	0	1	0	11	52
III курс	25	6	8	2	0	11	52
IV курс	15	4	18	2	2	2	43
Всего	105	23	28	6	2	35	199

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объём образовательной программы (в академических часах)								Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам и семестрам (час.в семестр)							
		зачет (зачет с оценкой)	экзамен	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
						по учебным дисциплинам, МДК			Практика		Промежуточная аттестация	1-й сем. 17 нед.	2-й сем. 23 нед.	3-й сем. 17 нед.	4-й сем. 23 нед.	5-й сем. 16 нед.	6-й сем. 23 нед.	7-й сем. 16 нед.	8-й сем. 21 нед.
						всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	Учебная	Производственная									
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	Общеобразовательный цикл	14	4	2052	0	2052	971	1081	0	0	36	362	468	372	440	210	200	0	0
ОУД.01	Русский язык	-	6	124	-	124	62	62	-	-	8	22	18	16	30	18	20	0	0
ОУД.02	Литература	6	-	171	-	171	87	84	-	-		34	40	20	30	19	28	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	-	5	180	-	180	0	180	-	-	10	34	38	24	34	50	0	0	0
ОУД.04	Математика	-	6	232	-	232	125	107	-	-	8	34	38	34	46	32	48	0	0
ОУД.05	История	4	-	171	-	171	87	84	-	-	-	34	38	34	65	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	2,4,6	-	180	-	180	8	172	-	-	-	34	38	24	34	20	30	0	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2	-	72	-	72	56	16	-	-	-	36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	4	-	108	-	108	48	60	-	-	-	0	38	36	34	0	0	0	0
ОУД.09	Физика	3	-	144	-	144	72	72	-	-	-	34	52	58	0	0	0	0	0
ОУД.10	Естествознание			325	-	325	237	88	-	-		72	96	85	72	0	0	0	0
	Естествознание (химия)		4	181		181	139	42			10	0	96	49	36	0	0	0	0
	Естествознание (биология)	1		72		72	62	10				72	0	0	0	0	0	0	0
	Естествознание (экология)	4		72		72	36	36				0	0	0	72	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание		-	245	-	245	139	106	-	-	-	0	0	41	59	71	74	0	0
	Обществознание (вкл. экономику и право)	5		171		171	87	84				0	0	41	59	71	0	0	0
	Обществознание (экономическая география)	6		74		74	52	22				0	0	0	0	0	74	0	0
ОУД.12	Астрономия	3	-	36	-	36	18	18	-	-	-	0	0	36	0	0	0	0	0
ОУД.13	Индивидуальный учебный проект	2	-	64	-	64	32	32	-	-	-	28	36	0	0	0	0	0	0

П.00	Профессиональный цикл	17	11	2668	128	2540	318	386	828	1008	154	0	258	240	352	334	506	264	714
ПМ.00	Профессиональные модули	17	11	2668	128	2540	318	386	828	1008	154	0	258	240	352	334	506	264	714
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2	258	18	240	42	54	72	72	36	0	258	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2	-	38	6	32	14	18	-	-	-	0	38	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	2	76	12	64	28	36	-	-	10	0	76	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	2	-	72	-	72	-	-	72	-	-	0	72	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	2	-	72	-	72	-	-	-	72	-	0	72	0	0	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		2								26								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	592	30	562	70	96	396	0	26	0	0	240	352	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	-	36	6	30	14	16	-	-	-	0	0	36	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	4	160	24	136	56	80	-	-	10	0	0	96	64	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	4	-	396	-	396	-	-	396	-	-	0	0	108	288	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4								16								

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	334	24	310	54	76	72	108	26	0	0	0	0	334	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	-	33	5	28	12	16	-	-	-	0	0	0	0	33	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	5	121	19	102	42	60	-	-	10	0	0	0	0	121	0	0	0
УП.03	Учебная практика	5	-	72	-	72	-	-	72	-	-	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	5	-	108	-	108	-	-	-	108	-	0	0	0	0	108	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		5								16								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	2	264	18	246	52	50	72	72	20	0	0	0	0	0	0	264	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	-	36	6	30	14	16	-	-	-	0	0	0	0	0	0	36	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	7	84	12	72	38	34	-	-	8	0	0	0	0	0	0	84	0
УП.04	Учебная практика	7	-	72	-	72	-	-	72	-	-	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	7	-	72	-	72	-	-	-	72	-	0	0	0	0	0	0	72	0
	Экзамен (квалификационный)		7								12								

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2	506	28	478	68	86	144	180	20	0	0	0	0	0	506	0	0
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	-	42	6	36	20	16	-	-	-	0	0	0	0	0	42	0	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	6	140	22	118	48	70	-	-	10	0	0	0	0	0	140	0	0
УП.05	Учебная практика	6	-	144	-	144	-	-	144	-	-	0	0	0	0	0	144	0	0
ПП.05	Производственная практика	6	-	180	-	180	-	-	-	180	-	0	0	0	0	0	180	0	0
	Экзамен (квалификационный)		6								10								
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	3	1	714	10	704	32	24	72	576	26	0	0	0	0	0	0	0	714
МДК 06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	8	-	66	10	56	32	24	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	66
УП.06	Учебная практика	8	-	72	-	72	-	-	72	-	-	0	0	0	0	0	0	0	72
ПП.06	Производственная практика	8	-	576	-	576	-	-	-	576	-	0	0	0	0	0	0	0	576
	Экзамен (квалификационный)		8								26								

ПА	Промежуточная аттестация			216															6 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72															2 нед.
Объем образовательной программы (всего):		41	18	5904	262	5354	1594	1924	828	1008	216	612	828	612	828	576	828	576	756
Кол-во учебных часов в неделю												36	36	36	36	36	36	36	36
Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена (2 нед.)										Всего:	Дисциплины и МДК, час.	612	684	504	540	396	504	432	108
											Промежуточная аттестация, час.	0	36	0	36	36	36	36	36
											Учебная практика, час.	0	72	108	288	72	144	72	72
											Производственная практика, час.	0	72	0	0	108	180	72	576
											Экзамены, ед.	0	2	0	3	3	4	4	2
											Зачеты, ед.	3	7	3	4	3	7	6	3

Учебные сборы в объеме 35 часов проводятся в 6 семестре.

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование
Кабинеты:	
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	товароведения продовольственных товаров
4	технологии кулинарного и кондитерского производства
5	иностранного языка
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:	
8	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
9	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
10	спортивный зал
11	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
12	стрелковый тир
Залы:	
13	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
14	актовый зал