

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	5	6	1	0	11	52
III курс	25	6	8	2	0	11	52
IV курс	15	4	18	2	2	2	43
Всего	105	17	34	6	2	35	199

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

Курс	УЧЕБНЫЕ НЕДЕЛИ																																																						
	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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I																		=	=																																				
II																																																							
III																																																							
IV																																																							

Обозначения:

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам :: Промежуточная аттестация = Каникулы | <ul style="list-style-type: none"> 0 Учебная практика (распределенная) 8 Производственная практика (по профилю профессии) C Учебные сборы | <ul style="list-style-type: none"> III Государственная итоговая аттестация * Учебная неделя отсутствует |
|--|---|---|

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	955	1097	0	0	36	362	468	406	406	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	-	198	-	198	8	190	-	-	-	34	38	24	34	20	48	0	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	3	-	72	-	72	56	16	-	-	-	0	36	36	0	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	3	-	108	-	108	48	60	-	-	-	36	38	34	0	0	0	0	0
ОУД.09	Родной язык	6	-	32	-	32	16	16	-	-	-	0	0	0	0	0	32	0	0
ОУД.10	Естествознание			433	-	433	291	142	-	-		106	148	143	36	0	0	0	0
	Естествознание (физика)	3	-	144	-	144	72	72	-	-	-	34	52	58	0	0	0	0	0
	Естествознание (химия)		4	181	-	181	139	42	-	-	10	36	60	49	36	0	0	0	0
	Естествознание (биология)	2		72	-	72	62	10	-	-		36	36	0	0	0	0	0	0
	Естествознание (экология)	4		36	-	36	18	18	-	-		0	0	36	0	0	0	0	0

ОУД.11	Обществознание	6	-	245	-	245	139	106	-	-	-	0	0	41	59	71	74	0	0
	Обществознание (вкл. экономику и право)		171	-	171	87	84	-	-	0	0	41	95	35	0	0	0	0	
	Обществознание (экономическая география)		60	-	60	38	22			0	0	0	0	36	24	0	0		
ОУД.12	Астрономия	4	-	36	-	36	18	18	-	-	-	0	0	0	36	0	0	0	0
ОУД.13	Основы проектной деятельности	2	-	64	-	64	32	32	-	-	-	28	36	0	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	3	896	134	762	305	457	0	0	26	250	102	0	36	32	122	312	42
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	-	102	20	82	58	24	-	-	-	42	60	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	106	20	86	54	32	-	-	-	64	42	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1	-	106	20	86	46	40	-	-	-	106	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-	7	64	16	48	36	12	-	-	8	0	0	0	0	0	0	64	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	7	52	10	42	18	24	-	-	8	0	0	0	0	0	0	52	0
ОП.06	Охрана труда	1	-	38	6	32	22	10	-	-	-	38	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	8	100	0	100	0	100	-	-	10	0	0	0	0	0	36	40	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	-	46	6	40	5	35	-	-	-	0	0	0	0	0	46	0	0
ОП.09	Физическая культура	8	-	42	0	42	0	42	-	-	-	0	0	0	0	0	0	24	18
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	-	108	16	92	8	84	-	-	-	0	0	0	36	32	40	0	0

ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	7	-	48	8	40	22	18	-	-	-	0	0	0	0	0	0	48	0
ОП.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	-	48	8	40	20	20	-	-	-	0	0	0	0	0	0	48	0
ОП.13	Основы финансовой грамотности	7	-	36	4	32	16	16	-	-	-	0	0	0	0	0	0	36	0
П.00	Профессиональный цикл	17	11	2668	128	2540	318	386	612	1224	154	0	258	206	386	334	506	264	714
ПМ.00	Профессиональные модули	17	11	2668	128	2540	318	386	612	1224	154	0	258	206	386	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	3	2	592	30	562	70	96	180	216	26	0	0	206	386	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	98	62	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	4	-	180	-	180	-	-	180	-	-	0	0	72	108	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	4	-	216	-	216	-	-	-	216	-	0	0	0	216	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4								16								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	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	-	-	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								

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	1578	1940	612	1224	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	540	504	396	504	432	108
											Промежуточная аттестация, час.	0	36	0	36	36	36	36	36
											Учебная практика, час.	0	72	72	108	72	144	72	72
											Производственная практика, час.	0	72	0	216	108	180	72	576
											Экзамены, ед.	0	2	0	3	3	4	4	2
											Зачеты, ед.	2	7	4	5	2	8	6	3

Учебные сборы 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