

Утвержден приказом
директора ГПОУ ТО "ДПК"
от 31.08.2023 №701

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

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 | 17 | 7 | 13 | 2 | 2 | 2 | 43 |
| Всего | 107 | 20 | 29 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | = | = | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | :: 8 | 8 | 8 | = | = | = | = | = | = | = | = | = | | | | |
| II | | | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | = | = | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | :: | = | = | = | = | = | = | = | = | = | | | |
| III | | | | | | | | | | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | 8 | :: | = | = | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | С | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | :: | = | = | = | = | = | = | = | = | = | = |
| IV | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | 8 | :: | = | = | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | :: | III | III | * | * | * | * | * | * | * | * | * | |

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
 Промежуточная аттестация
 Каникулы

- 0 Учебная практика (распределенная)
 8 Производственная практика
(по профилю профессии)
 С Учебные сборы

- 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 | Консультации (проводятся в семестре промежуточной аттестации) | 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 | 2134 | 0 | 2088 | 951 | 1137 | 0 | 0 | 28 | 8 | 326 | 504 | 442 | 370 | 210 | 236 | 46 | 0 | |
| ОУД.01 | Русский язык | - | 6 | 124 | - | 124 | 62 | 62 | - | - | 6 | 2 | 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 | - | - | 8 | 2 | 34 | 38 | 24 | 34 | 50 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.04 | Математика | - | 6 | 232 | - | 232 | 125 | 107 | - | - | 6 | 2 | 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 | - | 218 | - | 218 | 8 | 210 | - | - | - | - | 44 | 48 | 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 | |
| | Естествознание | | | 469 | | 469 | 307 | 162 | | | | | 70 | 184 | 179 | 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 | - | - | 8 | 2 | 36 | 60 | 49 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Естествознание (биология) | 2 | | 72 | - | 72 | 62 | 10 | - | - | | | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Естествознание (экология) | 3 | | 72 | - | 72 | 34 | 38 | - | - | | | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Обществознание | | | 231 | | 231 | 125 | 106 | | | | | 0 | 0 | 41 | 95 | 71 | 24 | 0 | 0 | |
| | Обществознание (вкл. экономику и право) | 5 | | 171 | - | 171 | 87 | 84 | - | - | | | 0 | 0 | 41 | 95 | 35 | 0 | 0 | 0 | |
| | Обществознание (экономическая география) | 6 | | 60 | - | 60 | 38 | 22 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 24 | 0 | 0 | |
| ОУД.12 | Астрономия | 6 | - | 36 | - | 36 | 18 | 18 | - | - | - | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | |
| ОУД.13 | Основы проектной деятельности | 2 | - | 44 | - | 44 | 12 | 32 | - | - | - | - | 18 | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ДПД.14 | Право | 7 | | 46 | | 46 | 26 | 20 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 46 | 0 | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 10 | 3 | 896 | 134 | 762 | 305 | 457 | 0 | 0 | 24 | 4 | 176 | 176 | 0 | 36 | 32 | 122 | 158 | 196 | |
| 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 | - | - | | | 32 | 74 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 2 | - | 106 | 20 | 86 | 46 | 40 | - | - | | | 64 | 42 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|----|----|------|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | - | 8 | 64 | 16 | 48 | 36 | 12 | - | - | 8 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 64 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | - | 7 | 52 | 10 | 42 | 18 | 24 | - | - | 8 | 0 | 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 | - | - | 8 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 46 | 18 |
| 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 | 8 | - | 48 | 8 | 40 | 22 | 18 | - | - | - | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 |
| ОП.12 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | 8 | - | 48 | 8 | 40 | 20 | 20 | - | - | - | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 |
| 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 | 2586 | 138 | 2468 | 298 | 422 | 720 | 1044 | 136 | 16 | 110 | 148 | 170 | 422 | 334 | 470 | 372 | 560 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 17 | 11 | 2586 | 138 | 2468 | 298 | 422 | 720 | 1044 | 136 | 16 | 110 | 148 | 170 | 422 | 334 | 470 | 372 | 560 |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий | 3 | 2 | 258 | 18 | 240 | 42 | 54 | 72 | 72 | 24 | 10 | 110 | 148 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 1 | - | 38 | 6 | 32 | 14 | 18 | - | - | - | - | 38 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий | - | 2 | 76 | 12 | 64 | 28 | 36 | - | - | 8 | 2 | 36 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.01 | Учебная практика | 2 | - | 72 | - | 72 | - | - | 72 | - | - | - | 36 | 36 | 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 | | | | | | | | 16 | 8 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----------|-----------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|------------|-------------|---------------|-----------|---------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----|-----|
| МДК.06.02 | приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кулинарных изделий | 8 | | 46 | 10 | 46 | 26 | 36 | - | - | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 46 | | | |
| УП.06 | Учебная практика | 8 | - | 144 | - | 144 | - | - | 144 | - | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 | | | |
| ПП.06 | Производственная практика | 8 | - | 324 | - | 324 | - | - | - | 324 | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 324 | | | |
| | Экзамен (квалификационный) | | 8 | | | | | | | 16 | 0 | | | | | | | | | | | |
| ПА | Промежуточная аттестация | | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | 6 нед. | | | |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | 2 нед. | | | |
| Объем образовательной | | 42 | 18 | 5904 | 272 | 5318 | 1554 | 2016 | 720 | 1044 | 188 | 28 | 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: демонстрационный экзамен (2 нед.) | | | | | | | | | | | Всего: | | Дисциплины и МДК, час. | | 576 | 720 | 540 | 504 | 396 | 504 | 324 | 288 |
| | | | | | | | | | | | | | Промежуточная аттестация, час. | | 0 | 36 | 0 | 36 | 36 | 36 | 36 | |
| | | | | | | | | | | | | | Учебная практика, час. | | 36 | 36 | 72 | 108 | 72 | 144 | 108 | 144 |
| | | | | | | | | | | | | | Производственная практика, час. | | 0 | 72 | 0 | 216 | 108 | 180 | 144 | 324 |
| | | | | | | | | | | | | | Экзамены, ед. | | 0 | 2 | 0 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 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 |
| Зоны по видам работ: | |
| 10 | приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| 11 | приготовление горячих блюд и кулинарных изделий |
| 12 | приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий |
| Спортивный комплекс: | |
| 13 | спортивный зал |
| 14 | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 15 | стрелковый тир |
| Залы: | |
| 16 | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 17 | актовый зал |