

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

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								
		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	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	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
О.00	Общеобразовательный цикл	11	4	2170	8	2126	916	1210	0	0	28	8	376	528	366	406	168	208	82	0	
ОД.01	Русский язык	-	6	132		124	62	62	-	-	6	2	22	18	16	16	32	20	0	0	
ОД.02	Литература	6	-	172		172	82	90	-	-			34	40	16	16	38	28	0	0	
ОД.03	История	4	-	170		170	112	58	-	-			34	38	30	68	0	0	0	0	
ОД.04	Обществознание	4	-	170		170	90	80	-	-			34	38	46	52	0	0	0	0	
ОД.05	География	4	-	72		72	44	28	-	-			0	0	0	72	0	0	0	0	
ОД.06	Иностранный язык	-	5	190		180	0	180	-	-	8	2	34	38	20	44	44	0	0	0	
ОД.07	Математика	-	6	240		232	88	144	-	-	6	2	34	38	30	30	24	76	0	0	
ОД.08	Информатика	3	-	108		108	28	80	-	-			36	38	34	0	0	0	0	0	
ОД.09	Физическая культура	2,4,6		218		218	14	204	-	-			44	48	24	24	30	48	0	0	
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	3		72		72	42	30	-	-			0	36	36	0	0	0	0	0	
ОД.11	Физика	4	-	180		180	138	42	-	-			46	76	40	18	0	0	0	0	
ОД.12 (п)	Химия	-	4	154		144	60	84	-	-	8	2	40	46	34	24	0	0	0	0	
ОД.13 (п)	Биология	4		130		130	76	54	-	-			0	48	40	42	0	0	0	0	
ОД.14	Основы проектной деятельности	2		44	8	36	18	18	-	-			18	26	0	0	0	0	0	0	
ДУД.01	Экология	7		72		72	42	30					0	0	0	0	0	36	36	0	
ДУД.02	Право	7		46		46	20	26					0	0	0	0	0	0	46	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	2	906	124	762	305	457	0	0	16	4	126	152	64	24	34	132	158	196	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	-	96	14	82	58	24	-	-			42	54	0	0	0	0	0	0	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	102	16	86	54	32	-	-			46	56	0	0	0	0	0	0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	-	106	20	86	46	40	-	-			0	42	64	0	0	0	0	0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	-	64	16	48	36	12	-	-			0	0	0	0	0	0	0	64	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	8	62	10	42	18	24	-	-	8	2	0	0	0	0	0	0	28	24	
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	110	0	100	0	100	-	-	8	2	0	0	0	0	0	36	26	38
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	20	22
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	-	108	16	92	8	84	-	-			0	0	0	24	34	50	0	0
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8	-	48	8	40	22	18	-	-			0	0	0	0	0	0	0	48
ОП.12	Основы финансовой грамотности	7	-	36	4	32	16	16	-	-			0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	-	48	8	40	20	20	-	-			0	0	0	0	0	0	48	0
П.00	Профессиональный цикл	16	11	2756	112	2484	308	412	720	1044	130	30	110	148	182	398	374	488	336	560
ПМ.00	Профессиональные модули	16	11	2756	112	2484	308	412	720	1044	130	30	110	148	182	398	374	488	336	560
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2	294	18	240	42	54	72	72	24	12	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 полуфабрикатов	-	2	86	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	26							16	10								

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	606	18	562	70	96	180	216	24	2	0	0	182	398	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	158	12	136	56	80	-	-	8	2	0	0	74	74	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	4	-	180	-	180	-	-	180	-	-	-	0	0	72	108	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-	-	216	-	216	-	-	-	216	-	-	0	0	0	216	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4	16							16	0								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	358	22	310	54	76	72	108	24	2	0	0	0	0	332	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	-	34	6	28	12	16	-	-	-	-	0	0	0	0	34	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	5	128	16	102	42	60	-	-	8	2	0	0	0	0	118	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	-		-	-	-	-	16	0								

МДК 06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	8	-	46	10	36	12	24	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	46	
МДК.06.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	8		46	10	36	10	26	-	-	-	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	-	-	324	-	324	-	-	-	324	-	0	0	0	0	0	0	0	324	
	Экзамен (квалификационный)		8	16							16	0								
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72															2 нед.	
Объем образовательной программы (всего):		37	17	5904	244	5372	1529	2079	720	1044	174	42	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: в виде демонстрационного экзамена (2 нед.)										Всего:		Дисциплины и МДК, час.	576	684	540	468	360	468	288	252
										Промежуточная аттестация, час.	0	24	0	32	32	30	24	32		
										Консультации	0	12	0	4	4	6	12	4		
										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	2	3		
										Зачеты*, ед.	2	5	4	6	4	6	5	5		

Учебные сборы проводятся в 6 семестре.

*В число зачетов не входят зачеты по физической культуре.

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин (лингвфонный)
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	организации обслуживания в общественном питании
4	информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
5	технологии кулинарного и кондитерского производства
6	иностранного языка
7	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	технологии кулинарного производства
9	истории
	Лаборатории:
10	учебная кулинарная лаборатория
	Мастерские:
11	учебный кондитерский цех
	Зоны по видам работ:
12	приготовление и оформление холодных блюд и закусок
13	приготовление горячих блюд и кулинарных изделий
14	приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
	Спортивный комплекс:
15	спортивный зал
	Залы:
16	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
17	актовый зал