

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		Объём образовательных программ		
		самостоятельной работе		ВСЕГО	Самостоятельная работа	по учебным занятиям
		зачет (зачет с оценкой)*	экзамен			
1	2	3	4	5	6	7
О.00	Общеобразовательный цикл	11	4	2170	8	2126
ОД.01	Русский язык	-	6	132		124
ОД.02	Литература	6	-	172		172
ОД.03	История	4	-	170		170
ОД.04	Обществознание	4	-	170		170
ОД.05	География	4	-	72		72
ОД.06	Иностранный язык	-	5	190		180
ОД.07	Математика	-	6	240		232
ОД.08	Информатика	3	-	108		108
ОД.09	Физическая культура	2,4,6		218		218
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	3		72		72
ОД.11	Физика	4	-	180		180
ОД.12 (п)	Химия	-	4	154		144
ОД.13 (п)	Биология	4		130		130
ОД.14	Основы проектной деятельности	2		44	8	36
ДУД.01	Экология	7		72		72
ДУД.02	Право	7		46		46
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	2	906	124	762
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	-	96	14	82
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	102	16	86
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	-	106	20	86
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	-	64	16	48
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	8	62	10	42

ОП.06	Охрана труда	1	-	38	6	32
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	8	110	0	100
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	-	46	6	40
ОП.09	Физическая культура	8	-	42	0	42
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	-	108	16	92
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8	-	48	8	40
ОП.12	Основы финансовой грамотности	7	-	36	4	32
ОП.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	-	48	8	40
П.00	Профессиональный цикл	16	11	2756	112	2484
ПМ.00	Профессиональные модули	16	11	2756	112	2484
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2	294	18	240
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	-	38	6	32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	2	86	12	64
УП.01	Учебная практика	2	-	72	-	72
ПП.01	Производственная практика	2	-	72	-	72

	Экзамен (квалификационный)		2	26		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	606	18	562
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	-	36	6	30
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	4	158	12	136
УП.02	Учебная практика	4	-	180	-	180
ПП.02	Производственная практика	-	-	216	-	216
	Экзамен (квалификационный)		4	16		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	358	22	310
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	-	34	6	28
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	5	128	16	102
УП.03	Учебная практика	5	-	72	-	72
ПП.03	Производственная практика	5	-	108	-	108

	Экзамен (квалификационный)		5	16	-	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2	408	18	354
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	-	36	6	30
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	7	94	12	72
УП.04	Учебная практика	7	-	108	-	108
ПП.04	Производственная практика	-	-	144	-	144
	Экзамен (квалификационный)		7	26		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2	514	16	478
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	-	42	6	36
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	6	138	10	118
УП.05	Учебная практика	6	-	144	-	144
ПП.05	Производственная практика	6	-	180	-	180
	Экзамен (квалификационный)		6	10		
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	3	1	576	20	540

ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	3	1	576	20	540
МДК 06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	8	-	46	10	36
МДК.06.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	8		46	10	36
УП.06	Учебная практика	8	-	144	-	144
ПП.06	Производственная практика	-	-	324	-	324
	Экзамен (квалификационный)		8	16		
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72		
Объем образовательной программы (всего):		37	17	5904	244	5372
Кол-во учебных часов в неделю						

Государственная итоговая аттестация:
в виде демонстрационного экзамена (2 нед.)

Учебные сборы проводятся в 6 семестре.

*В число зачетов не входят зачеты по физической культуре.

зательной программы (в академических часах)						Распределение обязательных		
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II к
м дисциплинам, МДК		Практика		Промежуточная аттестация	Консультации	1-й сем. 17 нед.	2-й сем. 23 нед.	3-й сем. 17 нед.
теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	Учебная	Производственная					
8	9	10	11	12	13	14	15	16
924	1202	0	0	28	8	376	528	366
62	62	-	-	6	2	22	18	16
82	90	-	-			34	40	16
112	58	-	-			34	38	30
90	80	-	-			34	38	46
44	28	-	-			0	0	0
0	180	-	-	8	2	34	38	20
88	144	-	-	6	2	34	38	30
28	80	-	-			36	38	34
14	204	-	-			44	48	24
42	30	-	-			0	36	36
146	34	-	-			46	76	40
60	84	-	-	8	2	40	46	34
76	54	-	-			0	48	40
18	18	-	-			18	26	0
42	30					0	0	0
20	26					0	0	0
305	457	0	0	16	4	126	152	64
58	24	-	-			42	54	0
54	32	-	-			46	56	0
46	40	-	-			0	42	64
36	12	-	-			0	0	0
18	24	-	-	8	2	0	0	0

22	10	-	-			38	0	0
0	100	-	-	8	2	0	0	0
5	35	-	-			0	0	0
0	42	-	-			0	0	0
8	84	-	-			0	0	0
22	18	-	-			0	0	0
16	16	-	-			0	0	0
20	20	-	-			0	0	0
308	412	720	1044	130	30	110	148	182
308	412	720	1044	130	30	110	148	182
42	54	72	72	24	12	110	148	0
14	18	-	-	-	-	38	0	0
28	36	-	-	8	2	36	40	0
-	-	72	-		-	36	36	0
-	-	-	72		-	0	72	0

				16	10			
70	96	180	216	24	2	0	0	182
14	16	-	-		-	0	0	36
56	80	-	-	8	2	0	0	74
-	-	180	-		-	0	0	72
-	-	-	216		-	0	0	0
				16	0			
54	76	72	108	24	2	0	0	0
12	16	-	-		-	0	0	0
42	60	-	-	8	2	0	0	0
-	-	72	-		-	0	0	0
-	-	-	108		-	0	0	0

-	-	-	-	16	0			
52	50	108	144	24	12	0	0	0
14	16	-	-		-	0	0	0
38	34	-	-	8	2	0	0	0
-	-	108	-		-	0	0	0
-	-	-	144		-	0	0	0
				16	10			
68	86	144	180	18	2	0	0	0
20	16	-	-		-	0	0	0
48	70	-	-	8	2	0	0	0
-	-	144	-		-	0	0	0
-	-	-	180		-	0	0	0
				10	0			
22	50	144	324	16	0	0	0	0

22	50	144	324	16	0	0	0	0
12	24	-	-		-	0	0	0
10	26	-	-		-	0	0	0
-	-	144	-		-	0	0	0
-	-	-	324		-	0	0	0
				16	0			
1537	2071	720	1044	174	42	612	828	612
						36	36	36
		Всего:	Дисциплины и МДК, час.			576	684	540
			Промежуточная аттестация, час.			0	24	0
			Консультации			0	12	0
			Учебная практика, час.			36	36	72
			Производственная практика, час.			0	72	0
			Экзамены, ед.			0	2	0
			Зачеты*, ед.			2	5	4

учебных занятий и практики по курсам и семестрам

урс	III курс		IV курс		
	4-й сем. 23 нед.	5-й сем. 16 нед.	6-й сем. 23 нед.	7-й сем. 16 нед.	
17	18	19	20	21	
406	168	208	82	0	2142
16	32	20	0	0	124
16	38	28	0	0	172
68	0	0	0	0	
52	0	0	0	0	
72	0	0	0	0	
44	44	0	0	0	180
30	24	76	0	0	232
0	0	0	0	0	108
24	30	48	0	0	218
0	0	0	0	0	72
18	0	0	0	0	180
24	0	0	0	0	144
42	0	0	0	0	130
0	0	0	0	0	44
0	0	36	36	0	72
0	0	0	46	0	36
24	34	132	158	196	886
0	0	0	0	0	96
0	0	0	0	0	102
0	0	0	0	0	106
0	0	0	0	64	64
0	0	0	28	24	52

0	0	0	0	0
0	0	36	26	38
0	0	46	0	0
0	0	0	20	22
24	34	50	0	0
0	0	0	0	48
0	0	0	36	0
0	0	0	48	0
398	374	488	336	560
398	374	488	336	560
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0

38

,

46

42

108

48

36

2596

2596

258

38

76

72

72

398	0	0	0	0	
0	0	0	0	0	
74	0	0	0	0	
108	0	0	0	0	
216	0	0	0	0	
0	332	0	0	0	
0	34	0	0	0	
0	118	0	0	0	
0	72	0	0	0	
0	108	0	0	0	

0

580

36

148

180

216

334

34

120

72

108

					16
0	0	36	336	0	372
0	0	36	0	0	36
0	0	0	84	0	84
0	0	0	108	0	108
0	0	0	144	0	144
					0
0	42	452	0	0	494
0	42	0	0	0	42
0	0	128	0	0	128
0	0	144	0	0	144
0	0	180	0	0	180
					0
0	0	0	0	560	

0	0	0	0	560
0	0	0	0	46
0	0	0	0	46
0	0	0	0	144
0	0	0	0	324
				2 нед.
828	576	828	576	756
36	36	36	36	36
468	360	468	288	252
32	32	30	24	32
4	4	6	12	4
108	72	144	108	144
216	108	180	144	324
3	3	4	2	3
6	4	6	5	5

560

46

46

144

324

0

0

5616

3636

174

42

216

720

1044

1764 65% от П.цикла

17

37

**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,
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