

Утвержден приказом  
директора ГПОУ ТО "ДПК"  
от 30.08.2024 г. № 576

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки специалистов среднего звена

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

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

на базе основного общего образования

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

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)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	0	0	0	1	0	11	52
II курс	32,5	4	3	0	1,5	0	11	52
III курс	28	5	7	0	2	0	10	52
IV курс	13,5	5	10	4	2,5	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>114</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО  
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																0	0																																							
III											0	0		8	8	8	8																																							
IV				0	0	8	8	8					8	8	8	8																																								

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточная аттестация

Каникулы

0 Учебная практика

8 Производственная практика  
(по профилю специальности)

С Учебные сборы

X Преддипломная практика

III Государственная итоговая аттестация

\* Учебная неделя отсутствует

**2. План учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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						Практика	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс		
						по учебным дисциплинам, МДК				теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия			курсовые работы (проекты)	1-й сем. 17 нед.	2-й сем. 23 нед.	3-й сем. 16,5 нед.	4-й сем. 23 нед.	5-й сем. 16 нед.	6-й сем. 24 нед.	7-й сем. 15,5 нед.	8-й сем. 13 нед.
						всего во взаимодействии с преподавателем																
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22			
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>1404</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>541</b>	<b>863</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>468</b>	<b>664</b>	<b>216</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ОУД.01	Русский язык		2	78	-	78	22	56			12	32	46	0	0	0	0	0	0			
ОУД.02	Литература	3		117	-	117	59	58				20	42	55	0	0	0	0	0			
ОУД.03	Иностранный язык		2	117	-	117	0	117			12	56	61	0	0	0	0	0	0			
ОУД.04	Математика		3	156	-	156	78	78			6	48	62	46	0	0	0	0	0			
ОУД.05	История	3		118	-	118	60	58				22	38	58	0	0	0	0	0			
ОУД.06	Физическая культура	2, 4		156	-	156	2	154				34	69	29	24	0	0	0	0			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70	-	70	40	30				34	36	0	0	0	0	0	0			
ОУД.08	Информатика	3		100	-	100	40	60				36	36	28	0	0	0	0	0			
ОУД.09	Родной язык	4		32	-	32	16	16				0	0	0	32	0	0	0	0			
ОУД.10	<b>Естествознание</b>			<b>248</b>		<b>248</b>	<b>118</b>	<b>130</b>				<b>136</b>	<b>112</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
	Естествознание (физика)	1		64	-	64	24	40				64	0	0	0	0	0	0	0			
	Естествознание (химия)		2	108	-	108	54	54			12	36	72	0	0	0	0	0	0			
	Естествознание (биология, экология)	2		76	-	76	40	36				36	40	0	0	0	0	0	0			
ОУД.11	<b>Обществознание</b>			<b>212</b>		<b>212</b>	<b>70</b>	<b>70</b>				<b>32</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
	Обществознание (вкл. экономику и право)		2	104	-	104	52	52				32	72	0	0	0	0	0	0			
	Обществознание (экономическая география)			36	-	36	18	18				0	36	0	0	0	0	0	0			
ОУД.12	Астрономия	2		36	-	36	18	18				0	36	0	0	0	0	0	0			
ОУД.13	Основы проектной деятельности	2		36	-	36	18	18				18	18	0	0	0	0	0	0			

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>508</b>	<b>28</b>	<b>480</b>	<b>102</b>	<b>378</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>32</b>	<b>110</b>	<b>146</b>	<b>66</b>	<b>88</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	5		48	4	44	36	8				0	0	0	0	0	48	0	0
ОГСЭ.02	История	5		48	4	44	36	8				0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	210	10	200	0	200			10	0	0	34	32	34	44	34	32
ОГСЭ.04	Физическая культура	8		170	8	162	0	162				0	0	0	0	28	54	32	56
ОГСЭ.05	Психология общения	3		32	2	30	30	0				0	0	32	0	0	0	0	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>170</b>	<b>116</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>112</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия		4	144	8	136	100	36			8	0	0	68	76	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4		36	2	34	16	18				0	0	0	36	0	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>962</b>	<b>52</b>	<b>910</b>	<b>443</b>	<b>467</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>144</b>	<b>164</b>	<b>68</b>	<b>220</b>	<b>146</b>	<b>220</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2		74	4	70	28	42				0	74	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2		96	6	90	56	34				54	42	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2		106	6	100	68	32				58	48	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания	4		84	4	80	44	36				0	0	36	48	0	0	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	116	6	110	68	42	20		10	0	0	0	0	0	116	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3		32	2	30	25	5				0	0	32	0	0	0	0	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		96	6	90	18	72				0	0	0	32	32	32	0	0
ОП.08	Охрана труда	1		32	2	30	20	10				32	0	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		68	2	66	18	48				0	0	0	0	32	36	0	0
ОП.10	Основы проектирования предприятий общественного питания		4	68	2	66	36	30			8	0	0	0	68	0	0	0	0

ОП.11	Основы финансовой грамотности	4		36	2	34	16	18				0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	4		36	2	34	0	34				0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.13	Рисование и лепка	6		36	2	34	10	24				0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.14	Основы калькуляции и учета		5	82	6	76	36	40			10	0	0	0	0	82	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>2274</b>	<b>52</b>	<b>2222</b>	<b>534</b>	<b>464</b>	<b>36</b>	<b>1224</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>408</b>	<b>320</b>	<b>498</b>	<b>492</b>	<b>380</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>2274</b>	<b>52</b>	<b>2222</b>	<b>534</b>	<b>464</b>	<b>36</b>	<b>1224</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>408</b>	<b>320</b>	<b>498</b>	<b>492</b>	<b>380</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>176</b>	<b>6</b>	<b>170</b>	<b>58</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-		32	2	30	22	8				0	0	32	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-		72	4	68	36	32				0	0	72	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-		72		72	-			72		0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика			0		0	-					0	0	0	0	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		3								12								
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>408</b>	<b>10</b>	<b>398</b>	<b>112</b>	<b>106</b>	<b>20</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>408</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			36	2	34	28	6				0	0	0	36	0	0	0	0







УП.06	Учебная практика			0		0	-				0	0	0	0	0	0	0	0		
ПП.06	Производственная практика	7		108		108	-		108		0	0	0	0	0	0	108	0		
	Экзамен (квалификационный)		7							16										
ПМ.07	<b>Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих</b>	2	2	380	8	372	60	60	0	252	26	0	0	0	0	0	0	380		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"		8	128	8	120	60	60		10	0	0	0	0	0	0	0	128		
УП.07	Учебная практика	8		108		108			108		0	0	0	0	0	0	0	108		
ПП.07	Производственная практика	8		144		144			144		0	0	0	0	0	0	0	144		
	Квалификационный экзамен		8							16										
ПДП.00	Преддипломная практика	8		144		144				144		0	0	0	0	0	0	144		
П.00	Промежуточная аттестация			252		252						0	36	18	36	36	36	54	36	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216		216						0	0	0	0	0	0	0	216	
<b>Объем образовательной программы (всего):</b>		<b>37</b>	<b>22</b>	<b>5940</b>	<b>142</b>	<b>5798</b>	<b>1736</b>	<b>2226</b>	<b>56</b>	<b>1368</b>	<b>252</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>594</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>558</b>	<b>468</b>	
<b>Кол-во учебных часов в неделю</b>												<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
<b>Государственная итоговая аттестация:</b> дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен.											<b>Всего:</b>	Дисциплины и МДК, час.	612	828	522	648	396	612	270	216
												Промежуточная аттестация, час.	0	36	18	36	36	36	54	36
												Учебная практика, час.	0	0	72	72	72	108	72	108
												Производственная практика, час.	0	0	0	108	108	144	216	144
												Экзамены, ед.	0	3	2	4	3	3	4	3
												Зачеты, ед.	2	8	5	5	3	7	4	3

Учебные сборы проводятся в объеме 35 часов в 6 семестре.

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты:</b>
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
	<b>Лаборатории:</b>
10	учебная кулинарная лаборатория
	<b>Мастерские:</b>
11	учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
12	спортивный зал
	<b>Залы:</b>
13	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
14	актовый зал