

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

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
Всего	114	14	20	4	7	6	34	199

**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																																																								
IV				0	0	0	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)								
				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.		
		зачет (зачет с оценкой)	экзамен																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	
О.00	Общеобразовательный цикл	12	4	1404	0	1404	541	863	0	0	42	468	664	216	56	0	0	0	0	
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	Естествознание			248		248	118	130				136	112	0	0	0	0	0	0	
	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	Обществознание			212		212	70	70				32	108	0	0	0	0	0	0	
	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	

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	1	508	28	480	102	378	0	0	10	0	0	66	32	110	146	66	88
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
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	180	10	170	116	54	0	0	8	0	0	68	112	0	0	0	0
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
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11	3	962	52	910	443	467	20	0	28	144	164	68	220	146	220	0	0
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 финансовой грамотности	4		36	2	34	16	18				0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	4		36	2	34	0	34				0	0	0	36	0	0	0	0
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок																		
ОП.12	Основы проектирования предприятий общественного питания		4	68	2	66	36	30			8	0	0	0	68	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
П.00	Профессиональный цикл	9	13	2274	52	2222	534	464	36	1224	164	0	0	176	408	320	498	492	380
ПМ.00	Профессиональные модули	8	13	2274	52	2222	534	464	36	1224	164	0	0	176	408	320	498	492	380
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0	1	176	6	170	58	40	0	72	12	0	0	176	0	0	0	0	0
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								
ПМ.02	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	0	2	408	10	398	112	106	20	180	20	0	0	0	408	0	0	0	0
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

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4	192	8	184	84	100	20		0	0	0	192	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-		72		72	-		72		0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-		108		108	-		108		0	0	0	108	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4							12								
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2	320	6	314	74	60	0	180	26	0	0	0	320	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	32	2	30	20	10			10	0	0	0	32	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			108	4	104	54	50				10	0	0	0	108	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								
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	2	288	6	282	54	48	0	180	28	0	0	0	0	0	288	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	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих	2	2	380	8	372	60	60	0	252	26	0	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									
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок																		
ПДП.00	Производственная практика по специальности (еддипломная)	8		144		144				144		0	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
Объем образовательной программы (всего):		37	22	5940	142	5798	1736	2226	56	1368	252	612	828	594	828	576	864	558	468
Кол-во учебных часов в неделю												36	36	36	36	36	36	36	36
Государственная итоговая аттестация: (дипломная работа (дипломный проект)), демонстрационный экзамен.										Всего:	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**

№	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