

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	0	=	=																			0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
III											0	0	8	8	8	8	8	=	=																			С	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
IV							0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	=	=								0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	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 Производственная практика
по специальности (преддипломная)

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		Объём образовательной программы (в академических часах)									Распределение обязательных учебных занятий и									
		зачет (зачет с оценкой)	экзамен	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Практика	Промежуточная аттестация	консультации	I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего во взаимодействии с преподавателем	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.		
																					по учебным дисциплинам,	
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	1476	0	1434	571	863	0	0	28	14	516	678	220	20	0	0	0	0		
ОД.01	Русский язык		2	90	-	78	22	56			6	6	32	46	0	0	0	0	0	0		
ОД.02	Литература	3		108	-	108	50	58					20	42	46	0	0	0	0	0		
ОД.03	История		2	118	-	118	60	58					50	68	0	0	0	0	0	0		
ОД.04	Обществознание	2		104	-	104	52	52					52	52	0	0	0	0	0	0		
ОД.05	География	2		72	-	72	36	36					0	72	0	0	0	0	0	0		
ОД.06	Иностранный язык		2	120	-	108	0	108			8	4	34	74	0	0	0	0	0	0		
ОД.07	Математика		3	224	-	218	109	109			6	0	68	72	78	0	0	0	0	0		
ОД.08	Информатика	3		108	-	108	28	80					36	22	50	0	0	0	0	0		
ОД.09	Физическая культура	2,4		130	-	130	2	128					34	30	46	20	0	0	0	0		

ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70	-	70	52	18					40	30	0	0	0	0	0	0
ОД.11	Физика	2		100	-	100	42	58					60	40	0	0	0	0	0	0
ОД.12 (п)	Химия		2	120	-	108	52	56			8	4	36	72	0	0	0	0	0	0
ОД.13 (п)	Биология	2		76	-	76	48	28					36	40	0	0	0	0	0	0
ОД.14	Основы проектной деятельности	-		36	-	36	18	18					18	18	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	1	518	28	480	102	378	0	0	8	2	0	0	66	32	110	146	66	88
ОГСЭ.01	Основы философии	6		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	220	10	200	0	200			8	2	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	186	8	170	116	54	0	0	8	0	0	0	70	108	0	0	0	0
ЕН.01	Химия		4	150	6	136	100	36			8	0	0	0	70	72	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	982	50	904	439	465	20	0	24	4	96	150	62	260	146	240	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2		74	4	70	28	42					24	50	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2		96	6	90	56	34					40	56	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3		106	6	100	68	32					0	44	62	0	0	0	0	0

ОП.04	Организация обслуживания	4		84	4	80	44	36					0	0	0	84	0	0	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	118	4	104	64	40	20		8	2	0	0	0	0	0	108	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6		32	2	30	25	5					0	0	0	0	0	32	0	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		96	6	90	18	72					0	0	0	36	32	28	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.13	Основы проектирования предприятий общественного питания		4	76	2	66	36	30			8	0	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.14	Рисование и лепка	6		36	2	34	10	24					0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.15	Основы калькуляции и учета		5	92	6	76	36	40			8	2	0	0	0	0	82	0	0	0

П.00	Профессиональный цикл	9	13	2418	48	2206	524	458	36	1224	118	46	0	0	176	408	320	478	492	380
ПМ.00	Профессиональные модули	8	13	2418	48	2206	524	458	36	1224	118	46	0	0	176	408	320	478	492	380
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0	1	188	6	170	58	40	0	72	10	2	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							10	2								

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	428	10	398	112	106	20	180	18	2	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	200	8	184	84	100	20		8	0	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							10	2								

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	316	6	282	54	48	0	180	18	10	0	0	0	0	0	0	288	0
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		32	2	30	20	10					0	0	0	0	0	0	32	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	86	4	72	34	38			8	2	0	0	0	0	0	0	76	0
УП.04	Учебная практика	7		72		72	-			72			0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	7		108		108	-			108			0	0	0	0	0	0	108	0
	Экзамен (квалификационный)		7	18							10	8								

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	2	504	6	472	118	102	0	252	18	8	0	0	0	0	0	478	0	0
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6		32	2	30	18	12					0	0	0	0	0	32	0	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	204	4	190	100	90			8	2	0	0	0	0	0	194	0	0
УП.05	Учебная практика	6		108	-	108	-			108			0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.05	Производственная практика	6		144	-	144	-			144			0	0	0	0	0	144	0	0
	Экзамен (квалификационный)		6	16							10	6								

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	230	6	198	48	42	16	108	18	8	0	0	0	0	0	0	204	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	106	6	90	48	42	16		8	2	0	0	0	0	0	0	96	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							10	6								
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих	2	2	406	8	372	60	60	0	252	18	8	0	0	0	0	0	0	0	380
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"		8	138	8	120	60	60			8	2	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							10	6								
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок																			
ПДП.00	Производственная практика по специальности (преддипломная)	8		144		144				144			0	0	0	0	0	0	0	144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216		216							0	0	0	0	0	0	0	216
Объем образовательной программы (всего):		37	22	5940	134	5554	1752	2218	56	1368	186	66	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,	612	828	522	648	396	612	270	216
											Промежуточная аттестация (включая консультации), 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	2
											Зачеты, ед.	2	8	4	4	2	8	4	2

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