

Утвержден приказом  
директора ГПОУ ТО "ДПК"  
от 03.07.2024 №493

## **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
<b>Всего</b>	<b>107</b>	<b>20</b>	<b>29</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК  
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР  
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																	0	=	=																						0	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=							
II																	0	0	=	=																	0	0	0	::	8	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=				
III											0	0	8	8	8	8	::	=	=																		С	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=			
IV								0	0	0	8	8	8	8	8	::	=	=																			0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	::	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | <input type="checkbox"/> 0 Учебная практика (рассредоточенная)              | <input type="checkbox"/> III Государственная итоговая аттестация |
| <input type="checkbox"/> :: Промежуточная аттестация                        | <input type="checkbox"/> 8 Производственная практика (по профилю профессии) | <input type="checkbox"/> * Учебная неделя отсутствует            |
| <input type="checkbox"/> = Каникулы   | <input type="checkbox"/> С Учебные сборы                                    |  |

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		Объем образовательной программы (в академических часах)									Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам и семестрам								Объем образовательной программы, ак.ч.	
		зачет (зачет с оценкой)*	экзамен	ВСЕГО	В т.ч. форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.
							всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	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.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	80%	20%	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>2170</b>	<b>868</b>	<b>8</b>	<b>2126</b>	<b>916</b>	<b>1210</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>334</b>	<b>506</b>	<b>430</b>	<b>406</b>	<b>168</b>	<b>208</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>2170</b>	<b>0</b>
ОД.01	Русский язык	-	6	132	62		124	62	62	-	6	2	22	18	16	16	32	20	0	0	132	0
ОД.02	Литература	6	-	172	12		172	82	90	-			26	40	24	16	38	28	0	0	172	0
ОД.03	История	4	-	170	58		170	112	58	-			34	38	40	58	0	0	0	0	170	0
ОД.04	Обществознание	4	-	170	80		170	90	80	-			34	38	46	52	0	0	0	0	170	0
ОД.05	География	4	-	72	28		72	44	28	-			0	0	36	36	0	0	0	0	72	0
ОД.06	Иностранный язык	-	5	190	180		180	0	180	-	8	2	34	38	20	44	44	0	0	0	190	0
ОД.07	Математика	-	6	240	100		232	88	144	-	6	2	34	38	30	30	24	76	0	0	240	0
ОД.08	Информатика	3	-	108	60		108	28	80	-			36	38	34	0	0	0	0	0	108	0
ОД.09	Физическая культура	2,4,6		218	40		218	14	204	-			34	48	34	24	30	48	0	0	218	0
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	3		72	8		72	42	30	-			0	36	36	0	0	0	0	0	72	0
ОД.11	Физика	4	-	180	42		180	138	42	-			36	54	40	50	0	0	0	0	180	0
ОД.12 (п)	Химия	-	4	154	84		144	60	84	-	8	2	26	46	34	38	0	0	0	0	154	0
ОД.13 (п)	Биология	4		130	54		130	76	54	-			0	48	40	42	0	0	0	0	130	0
ОД.14	Основы проектной деятельности	2		44	4	8	36	18	18	-			18	26	0	0	0	0	0	0	44	0
ДУД.01	Экология	7		72	30		72	42	30				0	0	0	0	0	36	36	0	72	0
ДУД.02	Право	7		46	26		46	20	26				0	0	0	0	0	0	46	0	46	0

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	2	906	380	124	762	305	457	0	16	4	168	174	0	24	34	132	158	196	324	582	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	-	96	24	14	82	58	24	-			42	54	0	0	0	0	0	0	0	0	96
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	102	32	16	86	54	32	-			46	56	0	0	0	0	0	0	0	0	102
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	-	106	40	20	86	46	40	-			42	64	0	0	0	0	0	0	0	0	106
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	-	64	12	16	48	36	12	-			0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	64
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	8	62	24	10	42	18	24	-	8	2	0	0	0	0	0	0	0	28	24	0	62
ОП.06	Охрана труда	1	-	38	10	6	32	22	10	-			38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	8	110	100	0	100	0	100	-	8	2	0	0	0	0	0	36	26	38	44	66	66
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	-	46		6	40	5	35	-			0	0	0	0	0	46	0	0	46	0	0
ОП.09	Физическая культура	8	-	42		0	42	0	42	-			0	0	0	0	0	0	20	22	42	0	0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	-	108	84	16	92	8	84	-			0	0	0	24	34	50	0	0	108	0	0
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8	-	48	18	8	40	22	18	-			0	0	0	0	0	0	0	48	48	0	0
ОП.12	Основы финансовой грамотности	7	-	36	16	4	32	16	16	-			0	0	0	0	0	0	36	0	36	0	0
ОП.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	-	48	20	8	40	20	20	-			0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	48









Вариативная часть образовательной программы																							
	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль			576																			576
	Часть, формируемая участниками образовательного процесса			782																			782
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			72																		72	
<b>Итого</b>		<b>34</b>	<b>16</b>	<b>5904</b>	<b>3454</b>	<b>264</b>	<b>5912</b>	<b>1551</b>	<b>2129</b>	<b>1584</b>	<b>190</b>	<b>42</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>1316</b>	<b>2952 (без учета ОО цикла)</b>	<b>576 (ФГОС СПО)/782 (остаток от ОО цикла по ФГОС СОО)</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>62,66667</b>			
<b>Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена (2 нед.)</b>											<b>Всего:</b>	Дисциплины и МДК, час.	576	684	540	468	360	468	288	812			
												Промежуточная аттестация, час.	0	24	0	32	32	30	24	32			
												Консультации, час.	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	3	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**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
<b>Кабинеты:</b>	
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
<b>Лаборатории:</b>	
8	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
9	учебный кондитерский цех
<b>Зоны по видам работ:</b>	
10	приготовление и оформление холодных блюд и закусок
11	приготовление горячих блюд и кулинарных изделий
12	приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
<b>Спортивный комплекс:</b>	
13	спортивный зал
14	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
15	стрелковый тир
<b>Залы:</b>	
16	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
17	актовый зал