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

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	38	2	0	0	1	0	11	52
II курс	34,5	2	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																	0	=	=																							0	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																0	::	=	=																				0	:: / 8	8	8	8 / ::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III												0	0	8	8	8	8 / ::	=	=																С	0	0	0	:: / 8	8	8	8	8 / ::	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV					0	0	8	8	8	::				:: / 8	8	8	8 / ::	=	=							0	0	0	:: / 8	8	8	8	8 / ::	X	X	X	X	III	III	III	III	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

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 по семестрам		Объём образовательной программы (в академических часах)										Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам и семестрам (час.в семестр)								Объём образовательной программы, ак.ч.	
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс			
							по учебным дисциплинам,																
		зачет (зачет с оценкой)	экзамен	**ВСЕГО**	В т.ч. в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовые работы (проекты)	Практика	Промежуточная аттестация	консультации	1-й сем. 17 нед.	2-й сем. 23 нед.	3-й сем. 16,5 нед.	4-й сем. 23 нед.	5-й сем. 16,5 нед.	6-й сем. 23,5 нед.	7-й сем. 15,5 нед.	8-й сем. 13 нед.	Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	70%	30%
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**7**	**4**	**1476**	**604**	**0**	**1434**	**571**	**863**	**0**	**0**	**28**	**14**	**368**	**588**	**350**	**128**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1476**	**0**
ОД.01	Русский язык		2	90	6	-	78	22	56			6	6	32	46	0	0	0	0	0	0	90	0
ОД.02	Литература	3		108	14	-	108	50	58					0	62	46	0	0	0	0	0	108	0
ОД.03	История	3		118	58	-	118	60	58					36	46	36	0	0	0	0	0	118	0
ОД.04	Обществознание	-		104	32	-	104	52	52					0	40	32	32	0	0	0	0	104	0
ОД.05	География	-		72	36	-	72	36	36					0	0	36	36	0	0	0	0	72	0
ОД.06	Иностранный язык		3	118	108	-	108	0	108			8	2	34	40	34	0	0	0	0	0	120	0
ОД.07	Математика		3	226	109	-	218	109	109			6	2	68	84	66	0	0	0	0	0	224	0
ОД.08	Информатика	3		108	60	-	108	28	80					36	36	36	0	0	0	0	0	108	0
ОД.09	Физическая культура	2,4		130		-	130	2	128					34	42	34	20	0	0	0	0	130	0
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	4		70	18	-	70	52	18					0	0	30	40	0	0	0	0	70	0
ОД.11	Физика	2		100	52	-	100	42	58					40	60	0	0	0	0	0	0	100	0
ОД.12 (п)	Химия		2	120	65	-	108	52	56			8	4	36	72	0	0	0	0	0	0	120	0
ОД.13 (п)	Биология	2		76	28	-	76	48	28					34	42	0	0	0	0	0	0	76	0
ОД.14	Основы проектной деятельности	2		36	18	-	36	18	18					18	18	0	0	0	0	0	0	36	0

ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**3**	**1**	**518**	**122**	**28**	**480**	**88**	**392**	**0**	**0**	**8**	**2**	**0**	**0**	**34**	**122**	**52**	**146**	**66**	**88**	**432**	**86**
ОГСЭ.01	Основы философии	6		48	8	4	44	36	8					0	0	0	0	0	48	0	0	48	0
ОГСЭ.02	История	4		48	8	4	44	36	8					0	0	0	48	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	220	106	10	200	0	200			8	2	0	0	34	42	24	44	34	32	144	76
ОГСЭ.04	Физическая культура	8		170		8	162	0	162					0	0	0	0	28	54	32	56	160	10
ОГСЭ.05	Психология общения	-		32		2	30	16	14					0	0	0	32	0	0	0	0	32	0
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**1**	**1**	**186**	**104**	**8**	**170**	**116**	**54**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**70**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**	**6**
ЕН.01	Химия		4	150	86	6	136	100	36			8	0	0	0	70	72	0	0	0	0	144	6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4		36	18	2	34	16	18					0	0	0	36	0	0	0	0	36	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**10**	**1**	**778**	**333**	**40**	**728**	**357**	**371**	**20**	**0**	**8**	**2**	**140**	**168**	**0**	**202**	**86**	**172**	**0**	**0**	**612**	**166**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2		74	42	4	70	28	42					24	50	0	0	0	0	0	0	74	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2		96	34	6	90	56	34					40	56	0	0	0	0	0	0	96	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2		106	32	6	100	68	32					44	62	0	0	0	0	0	0	106	0
ОП.04	Организация обслуживания	4		84	36	4	80	44	36					0	0	0	84	0	0	0	0	84	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	118	42	4	104	64	40	20		8	2	0	0	0	0	0	108	0	0	118	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	5		32	5	2	30	25	5					0	0	0	0	32	0	0	0	32	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		96	72	6	90	18	72					0	0	0	46	22	28	0	0	2	94
ОП.08	Охрана труда	1		32	18	2	30	20	10					32	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		68		2	66	18	48					0	0	0	0	32	36	0	0	68	0
ОП.10	Основы финансовой грамотности	4		36	18	2	34	16	18					0	0	0	36	0	0	0	0	0	36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	4		36	34	2	34	0	34					0	0	0	36	0	0	0	0	0	36

П.00	**Профессиональный цикл**	**8**	**13**	**2562**	**2050**	**48**	**2206**	**524**	**458**	**36**	**1224**	**118**	**46**	**104**	**72**	**140**	**268**	**414**	**384**	**492**	**380**	**1728**	**690**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**3**	**1**	**188**	**144**	**6**	**170**	**58**	**40**	**0**	**72**	**10**	**2**	**104**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	188	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		32	8	2	30	22	8					32	0	0	0	0	0	0	0	32	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		72	64	4	68	36	32					36	36	0	0	0	0	0	0	72	
УП.01	Учебная практика	2		72	72		72	-			72			36	36	0	0	0	0	0	0	72	
ПП.01	Производственная практика			0			0	-						0	0	0	0	0	0	0	0		
	Экзамен (квалификационный)		2	12								10	2									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**	**436**	**318**	**10**	**398**	**112**	**106**	**20**	**180**	**18**	**10**	**0**	**0**	**140**	**268**	**0**	**0**	**0**	**0**		**100**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-	36	6	2	34	28	6					0	0	36	0	0	0	0	0	36	
МДК.02.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4	202	132	8	184	84	100	20		8	2	0	0	68	124	0	0	0	0	202	100
УП.02	Учебная практика	-		72	72		72	-			72			0	0	36	36	0	0	0	0	72	
ПП.02	Производственная практика	-		108	108		108	-			108			0	0	0	108	0	0	0	0	108	
	Экзамен (квалификационный)		4	18								10	8									18	

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**	**338**	**272**	**6**	**314**	**74**	**60**	**0**	**180**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**320**	**0**	**0**	**0**		**130**
МДК.03.01	Организация процесов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-	32	10	2	30	20	10					0	0	0	0	32	0	0	0	32	
МДК.03.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	116	82	4	104	54	50			8	0	0	0	0	0	108	0	0	0	116	22
УП.03	Учебная практика	5		72	72		72	-			72			0	0	0	0	72	0	0	0	36	36
ПП.03	Производственная практика	5		108	108		108	-			108			0	0	0	0	108	0	0	0	36	72
	Экзамен (квалификационный)		5	10								10	0									10	

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**	**260**	**6**	**282**	**54**	**48**	**0**	**180**	**18**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**288**	**0**		**130**
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		32	10	2	30	20	10					0	0	0	0	0	0	32	0	32	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	86	70	4	72	34	38			8	2	0	0	0	0	0	0	76	0	86	22
УП.04	Учебная практика	7		72	72		72	-			72			0	0	0	0	0	0	72	0	36	36
ПП.04	Производственная практика	7		108	108		108	-			108			0	0	0	0	0	0	108	0	36	72
	Экзамен (квалификационный)		7	18								10	8									18	

ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитреских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**3**	**2**	**504**	**390**	**6**	**472**	**118**	**102**	**0**	**252**	**18**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**94**	**384**	**0**	**0**		**120**
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5		32	12	2	30	18	12					0	0	0	0	32	0	0	0	32	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	204	126	4	190	100	90			8	2	0	0	0	0	62	132	0	0	204	12
УП.05	Учебная практика	6		108	108	-	108	-			108			0	0	0	0	0	108	0	0	72	36
ПП.05	Производственная практика	6		144	144	-	144	-			144			0	0	0	0	0	144	0	0	72	72
	Экзамен (квалификационный)		6	16								10	6									16	

ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**1**	**2**	**230**	**150**	**6**	**198**	**48**	**42**	**16**	**108**	**18**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**204**	**0**		**82**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	106	42	6	90	48	42	16		8	2	0	0	0	0	0	0	96	0	96	10
УП.06	Учебная практика			0			0	-						0	0	0	0	0	0	0	0		
ПП.06	Производственная практика	7		108	108		108	-			108			0	0	0	0	0	0	108	0	36	72
	Экзамен (квалификационный)		7	16								10	6										
ПМ.07	**Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих**	**2**	**2**	**406**	**372**	**8**	**372**	**60**	**60**	**0**	**252**	**18**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**380**		**128**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"		8	138	120	8	120	60	60			8	2	0	0	0	0	0	0	0	128	138	20
УП.07	Учебная практика	8		108	108		108				108			0	0	0	0	0	0	0	108	72	36
ПП.07	Производственная практика	8		144	144		144				144			0	0	0	0	0	0	0	144	72	72
	Квалификационный экзамен		8	16								10	6										
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок**	**2**	**2**	**348**	**238**	**10**	**176**	**82**	**94**	**0**	**144**	**16**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**42**	**144**	**0**	**144**		**348**
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания		4	76	30	2	66	36	30			8	0	0	0	0	0	0	68	0	0	0	76
ОП.13	Рисование и лепка	6		36	24	2	34	10	24					0	0	0	0	0	36	0	0	0	36
ОП.14	Основы калькуляции и учета		6	92	40	6	76	36	40			8	2	0	0	0	0	42	40	0	0	0	92
ПДП.00	**Производственная практика по специальности (преддипломная)**	8		**144**	**144**		**144**				**144**			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**	0	144
Вариативная часть образовательной программы																							
	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль			1038																			1038

	Часть, формируемая участниками образовательного процесса			258																			258
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**			**216**			**216**							**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**216**		
Итого:		**31**	**22**	**5940**	**3307**	**134**	**5194**	**1738**	**2232**	**56**	**1368**	**186**	**66**	**612**	**828**	**594**	**828**	**594**	**846**	**558**	**468**	**2952**	1296
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,	576	792	558	684	414	594	270	216
		Промежуточная аттестация (включая консультации), час.	0	36	18	36	18	54	54	36
		Учебная практика, час.	36	36	36	36	72	108	72	108
		Производственная практика, час.	0	0	0	108	108	144	216	144
		Экзамены, ед.	0	3	2	3	2	5	4	3
		Зачеты, ед.	2	8	4	6	4	6	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 (лингафонный)
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