

УТВЕРЖДАЮ:
И.о.директора ГБПОУ РО "ВТОПиТ"
_____ З.В. Цветова
" ____ " _____ 2024 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области**

"Волгодонский техникум общественного питания и торговли"

Профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: **повар 3-4 разряда, кондитер 3-4 разряда**

Форма обучения: **очная**

на базе основного общего образования

Срок освоения программы: **2 года 10 месяцев**

Год начала подготовки: **2024 год**

Профиль получаемого профессионального образования: **социально-экономический**

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и циклам		Учебная практика		Производственная практика		Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация		Каникулы	Всего	
	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	недель	часов	недель
1	1440	40	36	1	0	0	0	0	0	0	11	1476	52
2	900	25	180	5	360	10	36	1	0	0	11	1476	52
3	690	19 + 1 д.	288	8	432	12	30	5 д.	36	1	2	1476	43
Всего	3030	84 + 1 д.	504	14	792	22	66	1 + 5 д.	36	1	24	4428	147

План учебного процесса

20,21,22

Индекс 0.00	Наименование УД, ПМ, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы в академических часах								Распределение нагрузки																
		Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						1 курс				2 курс				3 курс								
						всего во взаимодействии с преподавателем	Занятия по дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Самостоятельная подготовка	Промежуточная аттестация																
							Теоретическое обучение	в том числе, лабораторные и практические занятия					1 сем.	1 сем.	2 сем.	2 сем.	1 сем.	1 сем.	2 сем.	2 сем.	1 сем.	1 сем.	2 сем.	2 сем.				
													недели															
													17	сам.	24	сам.	17	сам.	24	сам.	17	сам.	24	сам.				
О.00	Общеобразовательный цикл	9ДЗ	6Э	1476	0	1476	0	0	0	14	0	16	536		544		248		148		0	0	0	0				
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины	7ДЗ	6Э	1476	0	1476	0	0	0	14	0	16	536		544		248		148		0	0	0	0				
ОД.01	Русский язык		-/Э	72	0	72				2		4	36		36													
ОД.02	Литература	-/ДЗ		108	0	108							38		34		36											
ОД.03	Иностранный язык	-/ДЗ		144	0	144							38		34		28		44									
ОД.04	Математика		-/Э	232	0	232				6		6	60		64		36		72									
ОД.05	Информатика	-/ДЗ		108	0	108							60		48													
ОД.06	История	-/ДЗ		136	0	136							54		42		40											
ОД.07	Обществознание	-/ДЗ		108		108							36		36		36											
ОД.08	География	-/ДЗ		72	0	72									36		36											
ОД.09	Физика	-/ДЗ		108	0	108							60		48													
ОД.10	Химия		-/Э	144	0	144				6		6	48		60		36											
ОД.11	Биология	-/ДЗ		72	0	72							36		36													
ОД.12	Физическая культура	-/ДЗ		72	0	72							36		36													
ОД.13	Основы безопасности и защиты родины	-/ДЗ		68	0	68							34		34													
ОД.14	Индивидуальный проект	зачета проекта		32	0	32												32										
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	14ДЗ	1Э	726	44	682	386	302	0	6	0	6	76	4	196	10	30	2	138	10	136	4	150	14				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ		72	4	68	42	26							72	4												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		50	4	46	30	16							50	4												
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		-/Э	82	6	76	52	24		6		6					30	2	52	4								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/ДЗ		50	2	48	40	8												24		26	2					
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ		48	4	44	28	16									48	4										
ОП.06	Охрана труда	-/ДЗ		52	2	50	40	10												24		28	2					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/ДЗ		62	4	58	0	58												30	2	32	2					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		38	2	36	18	18									38	2										
ОП.09	Физическая культура	-/-/ДЗ		46	6	40	0	66												22	2	24	4					
ОП.10	Основы кулинарии	ДЗ		38	2	36	26	10					38	2														
ОП.11	Основы финансовой грамотности	З		36	0	36									36													
ОП.12	Культура обслуживания	ДЗ		38	2	36	26	10							38	2												
ОП.13	Психология общения	ДЗ		38	2	36	26	10					38	2														
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ		38	2	36	16	20												18		20	2					
ОП.15	Адаптация выпускников на современном рынке труда	-/ДЗ		38	2	36	42	10												18		20	2					
ПМ.00	Профессиональный цикл	13ДЗ	7Э	2124	70	758	428	330	1296	12		42	0	0	124	8	328	12	548	12	470	22	654	16				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э	304	12	112	64	48	180	0	0	6	0	0	124	8	180	4	0	0	0	0	0	0				

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			36	4	32	14	18						36	4										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/ДЗ		88	8	80	50	30						52	4	36	4								
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72					72					36		36									
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		108					108							108									
	Экзамен по модулю		Эм							6															
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	2ДЗ	2Э	630	16	218	122	96	396	6		12	0	0	0	0	148	8	482	8	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		-/Эк	36	4	32	16	16		6		6					36	4							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч			198	12	186	106	80									40	4	158	8					
УП.02	Учебная практика	-/ДЗ		144					144								72		72						
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		252					252										252						
	Экзамен по модулю		Эм								6														
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э	326	14	132	66	66	180			6	0	0	0	0	0	0	66	4	260	10	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч			36	4	32	16	16											36	4					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	-/ДЗ		110	10	100	50	50											30		80	10			
УП.03	Учебная практика	ДЗ		72					72												72				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		108					108												108				
	Экзамен по модулю		Эм								6														
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э	296	12	104	62	42	180			6	0	0	0	0	0	0	0	0	74	6	222	6	6
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			36	4	32	20	12													36	4			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/ДЗ		80	8	72	42	30													38	2	42	6	6
УП.04	Учебная практика	ДЗ		72					72														72		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		108					108														108		
	Экзамен по модулю		Эм								6														
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2ДЗ	2Э	568	16	192	114	78	360	6		12	0	0	0	0	0	0	0	0	136	6	432	10	10
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		-/Эк	36	4	32	20	12		6		6									36	4			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			172	12	160	94	66													28	2	144	10	10
УП.05	Учебная практика	-/ДЗ		144					144												72		72		
ПП.05	Производственная практика	-/ДЗ		216					216														216		
	Экзамен по модулю		Эм								6														
	ИТОГО	36ДЗ	14Э	4326	114	2916	814	632	1296				612	4	864	18	606	14	834	22	606	26	804	30	30
ПА.00	Промежуточная аттестация			66						18		48					6		30		6		24		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			36																			36		
	ВСЕГО			4428									612		864	18	612		864		612		864		

	Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 24.06.2028 г. по 30.06.2028 г.				Дисциплин и МДК - 3030 часов	612		828		390		510		354		336	
					Учебной практики - 504 часов	0		36		108		72		144		144	
					Производственной практики - 792 часов	0		0		108		252		108		324	
					Экзаменов	0		1		1		5		1		3	
					Дифференцированных зачетов	1		9		6		5		3		11	
					Зачетов	0		0		0		0		0		0	
					Индивидуальный проект	0		0		0		1		0		0	
					4428												

*без учета промежуточной аттестации

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русский язык и литература
2	Математика
3	Физика
4	Информатика
5	Английский язык
6	Немецкий язык
7	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
8	Социально-экономические дисциплины
9	Химия, микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
10	Товароведение продовольственных товаров
11	Техническое оснащение и организация рабочего места
12	Технология кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
13	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
14	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
15	Спортивный зал
16	Открытая площадка с элементами полосы препятствия
17	Стрелковый тир (электронный)
	Залы:
18	Актальный зал
19	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет