2.1 План учебного процесса ОПОП СПО ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2023-2027 23-ПК-1

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра		Объем образовательной нагрузки (час.)	Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
					практическая подготовка	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
							всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация									
		дифзачет	экзамен					Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий				16н 5 д	24	16н 5	20,5	16 н 5 д	16 н	9 н 1 д	14 н 2 д	164 н
О.00	**Общеобразовательный цикл**			**2952**	**640**	**0**	**2940**	**1207**	**657**	**0**	**0**	**12**	**592**	**824**	**476**	**546**	**150**	**208**	**50**	**94**	вариатив
ОД	**Общеобразовательные дисциплины**	**11 ДЗ**	**3 Э**	**1772**	**615**	**0**	**1760**	**1096**	**632**	**0**	**0**	**12**	**528**	**572**	**322**	**338**	**0**	**0**	**0**	**0**	
ОД.01	Русский язык		1	114	9		110	101	9			4	110	0	0	0	0	0	0	0	
ОД.02	Литература	4		160	16		160	144	16				0	68	32	60	0	0	0	0	
ОД.03	Иностранный язык	4		100	100		100	0	100				0	36	34	30	0	0	0	0	
ОД.04	Математика		4	232	58		228	170	58			4	36	66	60	66	0	0	0	0	
ОД.05	Информатика	4		144	82		144	62	82				36	36	36	36	0	0	0	0	
ОД.06	История	4		130	16		130	114	16				32	32	32	34	0	0	0	0	
ОД.07	Обществознание	3		116	34		116	82	34				48	20	48	0	0	0	0	0	
ОД.08	География	2		72	28		72	44	28				32	40	0	0	0	0	0	0	
ОД.09	Физическая культура	4		170	162		170	8	162				34	46	34	56	0	0	0	0	
ОД.10	ОБЖ	2		72	10		72	62	10				32	40	0	0	**0**	**0**	**0**	**0**	
ОД.11	Физика	2		144	26		144	118	26				84	60	0	0	0	0	0	0	
ОД.12	Химия		4	190	64		186	105	81			4	36	48	46	56	0	0	0	0	
ОД.13	Биология	2		96	10		96	86	10				32	64	0	0	0	0	0	0	
ОД.14	Основы проектной деятельности	2		32	8		32	24	8				16	16	0	0	0	0	0	0	
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	**12 ДЗ**		**1180**	**25**	**0**	**1180**	**111**	**25**	**0**	**0**	**0**	**64**	**252**	**154**	**208**	**150**	**208**	**50**	**94**	
ДУД.01	История России	2		32	0		32	32	0				0	32	0	0	0	0	0	0	
ДУД.02	Финансовая грамотность с основами предпринимательской деятельности	6		72	5		72	67	5				0	0	0	0	36	36	0	0	
ДУД.03	Основы бережливого производства	6		32	20		32	12	20				0	0	0	0	0	32	0	0	
ДУД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		100	32		100	68	32				0	0	0	0	50	50	0	0	
ДУД.05	Введение в профессию	6		476	238		476	238	238				0	68	122	168	50	68	0	0	
ДУД.06	Специальный рисунок и лепка	2		72	68		72	4	68				32	40	0	0	0	0	0	0	
ДУД.07	Художественная резка овощей и фруктов	4		72	68		72	4	68				0	0	32	40	0	0	0	0	
ДУД.08	Экологические основы природопользования	8		72	6		72	58	6				0	0	0	0	0	0	18	54	
ДУД.09	Кубановедение	6		36	0		36	36	0				0	0	0	0	14	22	0	0	
ДУД.10	Русский язык и культура речи	2		72	36		72	36	36				0	72	0	0	0	0	0	0	
ДУД.11	Основы права	6		72	36		72	36	36				0	0	0	0	0	0	32	40	
ДУД.12	Психология эффективного общения	2		72	36		72	49	23				32	40	0	0	0	0	0	0	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**7 ДЗ**	**2 Э**	**442**	**160**	**0**	**426**	**266**	**160**	**0**	**4**	**12**	**16**	**40**	**128**	**84**	**16**	**106**	**36**	**0**	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		56	14	0	56	42	14				16	40	0	0	0	0	0	0	20
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3	82	16	0	74	58	16		2	6	0	0	74	0	0	0	0	0	38
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4		66	12	0	66	54	12				0	0	36	30	0	0	0	0	30
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6	44	8	0	36	28	8		2	6	0	0	0	0	0	36	0	0	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6		46	12	0	46	34	12				0	0	0	0	0	46	0	0	14
ОП.06	Охрана труда	4		36	10	0	36	26	10				0	0	18	18	0	0	0	0	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		36	36	0	36	0	36				0	0	0	0	0	0	36	0	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36	18	0	36	18	18				0	0	0	36	0	0	0	0	
ОП.09	Физическая культура	6		40	34	0	40	6	34				0	0	0	0	16	24	0	0	
П.00	Профессиональный цикл			**2438**	**1840**	**20**	**2326**	**2034**	**292**	**0**	**32**	**60**	**0**	**0**	**0**	**214**	**434**	**522**	**498**	**678**	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э комп, 1 Э		368	266	4	346	296	50		6	12	0	0	0	134	144	72	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3 комп	42	19	2	40	21	19							42					10

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3 комп	104	31	2	90	59	31		6	6				92	0				20
УП.01	Учебная практика	5		108	108		108								0	0	108				36
ПП. 01	Производственная практика	6		108	108		108								0	0	36	72			36
ПМ.01	Экзамен по модулю		4	6								6				0	0	экз			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3 ДЗ, 2 Э		640	510	4	618	540	78		6	12	0	0	0	80	290	252	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		42	16	2	40	24	16							42					10
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	160	62	2	146	84	62		6	6				38	110				20
УП.02	Учебная практика	5		180	180		180									0	180				36
ПП.02	Производственная практика	6		252	252		252									0	0	252			
ПМ.02	Экзамен по модулю		6	6								6						экз			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э комп, 1 Э		428	**306**	4	410	356	54		2	12	0	0	0	0	0	198	216	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6 комп	54	10	2	44	34	10		2	6						46			14
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			116	44	2	114	70	44									116			20
УП.03	Учебная практика	7		108	108		108											36	72		36
ПП.03	Производственная практика	7		144	144		144												144		36
ПМ.03	Экзамен по модулю		7	6								6							экз		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	2 Д/3, 1 Э комп, 1 Э		304	**216**	4	278	242	36		10	12	0	0	0	0	0	0	282	0	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		7 комп	50	8	2	36	30	8		6	6							38		6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков			68	28	2	62	34	28		4								64		
УП.04	Учебная практика	7		72	72		72												72		
ПП.04	Производственная практика	7		108	108		108												108		36
ПМ.04	Экзамен по модулю		7	6								6							экз		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э комп, 1 Э		698	**542**	4	674	600	74		8	12	0	0	0	0	0	0	0	678	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8 комп	42	10	2	40	30	10											42	10
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			182	64	2	166	102	64		8	6								168	40
УП.05	Учебная практика	8		216	216		216													216	72
ПП.05	Производственная практика	8		252	252		252												0	252	36
ПМ.05	Экзамен по модулю		8	6								6								экз	
ИТОГО		**41 ДЗ, 15 Э**		**5832**	**2640**	**20**	**5692**	**3507**	**1109**	**0**	**36**	**84**	**608**	**864**	**604**	**844**	**600**	**836**	**584**	**772**	
	Промежуточная аттестация												**4**		**8**	**20**	**12**	**28**	**28**	**20**	
	гиа			**72**																**72**	**36**
				5904																	
				5904																	**612**

Часы консультаций в общем количестве промежуточной аттестации		Дисциплин и МДК	608	864	604	844	276	476	188	304
Государственная итоговая аттестация:		Учебной практики	0	0	0	0	288	36	144	216
В виде демонстрационного экзамена	Всего	Производственной практики	0	0	0	0	36	324	252	252
		Экзаменов	1	0	1	3	1	4	3	2
		ДЗ	0	10	1	10	2	8	5	4

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 701031612826891639560652498134944806191634741016

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен С 16.09.2024 по 16.09.2025