

2.1 План учебного процесса ОПОП СПО ПКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2024-2028 24-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)						164 н		
		дифзачет	экзамен		практическая подготовка	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс				
							всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	16н 5 д	24	16н 5	20,5	16 н 5 д	16 н			
								Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий												
О.00	Общеобразовательный цикл			1476	588	0	1452	830	588	0	12	24	606	846	0	0	0	0	0	0	вариатив
ОД	Общеобразовательные дисциплины	11 ДЗ	3 Э	1476	588	0	1452	830	588	0	12	24	606	846	0	0	0	0	0	0	
ОД.01	Русский язык		1	86	9		80	71	9				80	0	0	0	0	0	0	0	
ОД.02	Литература	4		108	65		108	43	65				40	68	0	0	0	0	0	0	
ОД.03	Иностранный язык	4		136	100		136	36	100				32	104	0	0	0	0	0	0	
ОД.04	Математика		4	226	58		220	162	58		4	6	78	142	0	0	0	0	0	0	
ОД.05	Информатика		4	144	82		138	54	82		2	6	48	90	0	0	0	0	0	0	
ОД.06	История	4		136	8		136	128	8				48	88	0	0	0	0	0	0	
ОД.07	Обществознание	3		72	34		72	38	34				34	38	0	0	0	0	0	0	
ОД.08	География	2		72	34		72	38	34				0	72	0	0	0	0	0	0	
ОД.09	Физическая культура	4		72	66		72	6	66				34	38	0	0	0	0	0	0	
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	2		68	46		68	22	46				34	34	0	0	0	0	0	0	
ОД.11	Физика	2		108	26		108	82	26				30	78	0	0	0	0	0	0	
ОД.12	Химия		4	144	50		138	88	50		4	6	60	78	0	0	0	0	0	0	
ОД.13	Биология	2		72	10		72	62	10				72	0	0	0	0	0	0	0	
ДУД.14	Основы проектной деятельности	2		32	8		32	24	8				16	16	0	0	0	0	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	7 ДЗ 2 Э		744	195	0	726	343	203	0	6	18	0	0	306	244	0	176			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4	66	14	0	60	46	14		2	6	0	0	16	44	0	0	0	0	24
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3	84	16	0	78	62	16		2	6	0	0	78	0	0	0	0	0	36
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	76	12	0	70	58	12		2	6	0	0	34	36	0	0	0	0	34
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6		36	8	0	36	28	8				0	0	0	0	0	0	0	36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3		46	12	0	46	34	12				0	0	46	0	0	0	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	6		36	36	0	36	0	36				0	0	0	0	0	0	0	36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36	18	0	36	18	18				0	0	0	36	0	0	0	0	
ОП.09	Физическая культура	4		48	42	0	48	6	42				0	0	24	24	0	0	0	0	
ОП.10	История России	3		32	0		32	32	0				0	0	32	0	0	0	0	0	32
ОП.11	Основы финансовой грамотности	6		36	15		36	21	15				0	0	0	0	0	0	0	36	36
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	4		72			72						0	0	36	36				0	72
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	4		72			72						0	0	22	50				0	72
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		36			36						0	0	0	0	0	0	0	36	36
ОП.15	Основы бережливого производства	4		32	12		32	12	20				0	0	0	0	0	0	0	32	32
Н.00	Профессиональный цикл			2172	1534	20	2106	1814	292	0	18	66	0	0	288	596	588	634			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э комп, 1 Э		300	194	4	288	238	50		2	12	0	0	288	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3 комп	42	18	2	42	24	18						42	0	0				10
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			108	32	2	102	70	32		2	6			102	0	0				30
УП.01	Учебная практика	3		72	72		72								72	0	0				
ПП.01	Производственная практика	3		72	72		72								72	0	0				
ПМ.01	Экзамен по модулю		3	6								6		экз	0	0					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3 ДЗ, 2 Э		608	474	4	596	518	78		2	12	0	0	0	596	0	0			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	42	16	2	42	26	16						0	42					10

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		164	62	2	158	96	62		2	6					158		30		
УП.02	Учебная практика	4	72	72		72										72				
ПП.02	Производственная практика	4	324	324		324										324				
ПМ.02	Экзамен по модулю	4	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	344	234	4	332	278	54		4	12	0	0	0	0	332	0			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		46	10	2	46	36	10								46		14		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		112	44	2	106	62	44		4	6					106		14		
УП.03	Учебная практика	5	72	72		72										72				
ПП.03	Производственная практика	5	108	108		108										108				
ПМ.03	Экзамен по модулю		5	6							6					экз				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э комп, 1 Э	268	180	4	256	220	36		4	12	0	0	0	0	256	0			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		42	8	2	42	34	8								42		10		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		76	28	2	70	42	28		4	6					70				
УП.04	Учебная практика	5	72	72		72										72				
ПП.04	Производственная практика	5	72	72		72										72				
ПМ.04	Экзамен по модулю		5	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	652	452	4	634	560	74		6	18	0	0	0	0	634				
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		6	62	10	56	46	10		2	6					56		18		
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		6	206	64	200	136	64		4	6					200		62		
УП.05	Учебная практика	6	72	72		72										72		18		
ПП.05	Производственная практика	6	306	306		306										306				
ПМ.05	Экзамен по модулю		6	6							6							экз		
	Итого		36													36				
	ИТОГО	41 ДЗ, 15 Э	4428	2317	20	4284	2987	1083	0	24	84	606	846	594	840	588	810			
	Промежуточная аттестация											6	18	18	24	24	18			
																		604		
			4428																	
Часы консультаций в общем количестве промежуточной аттестации																				
											Всего									
												Дисциплин и МДК	606	846	450	444	264	432		
Государственная итоговая аттестация:												Учебной практики	0	0	72	72	144	72		
В виде демонстрационного экзамена												Производственной практики	0	0	72	324	180	306		
											Экзаменов	1	3	3	4	4	3			
											ДЗ	1	4	2	8	4	6			

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 701031612826891639560652498134944806191634741016

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 16.09.2024 по 16.09.2025