

2.1 План учебного процесса ОПОП СПО НПКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2025-2029 25-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	По учебным дисциплинам и МДК		Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		
							Теоретического обучения	лаб. и прак. занятий		16 н 5 д	24	16 н 5	20,5	16 н 5 д		16 н
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>			<b>1476</b>	<b>705</b>	<b>0</b>	<b>721</b>	<b>705</b>	<b>24</b>	<b>606</b>	<b>846</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	вариатив
<b>ОД</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>	<b>11 ДЗ</b>	<b>3 Э</b>	<b>1476</b>	<b>705</b>	<b>0</b>	<b>721</b>	<b>705</b>	<b>24</b>	<b>606</b>	<b>846</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОД.01	Русский язык		1	72	36		30	36	6	66	0	0	0	0	0	
ОД.02	Литература	4		108	65		43	65		40	68	0	0	0	0	
ОД.03	Иностранный язык	4		144	144		0	144		40	104	0	0	0	0	
ОД.04	Математика		4	232	50		176	50	6	84	142	0	0	0	0	
ОД.05	Информатика		4	144	82		54	82	6	48	90	0	0	0	0	
ОД.06	История	4		136	16		128	16		48	88	0	0	0	0	
ОД.07	Обществознание	3		72	34		38	34		34	38	0	0	0	0	
ОД.08	География	2		72	34		38	34		0	72	0	0	0	0	
ОД.09	Физическая культура	4		72	66		6	66		34	38	0	0	0	0	
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	2		68	46		22	46		34	34	0	0	0	0	
ОД.11	Физика	2		108	14		94	14		30	78	0	0	0	0	
ОД.12	Химия		4	144	94		44	94	6	60	78	0	0	0	0	
ОД.13	Биология	2		72	24		48	24		72	0	0	0	0	0	
ДУД.14	Основы проектной деятельности	2		32	8		24	8		16	16	0	0	0	0	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>7 ДЗ 2 Э</b>		<b>744</b>	<b>363</b>	<b>0</b>	<b>355</b>	<b>371</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>306</b>	<b>244</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4	66	14	0	46	14	6	0	0	16	44	0	0	24
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3	84	16	0	62	16	6	0	0	78	0	0	0	36
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	76	12	0	58	12	6	0	0	34	36	0	0	34
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6		36	8	0	28	8		0	0	0	0	0	36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3		46	12	0	34	12		0	0	46	0	0	0	14
ОП.06	Охрана труда	4		36	10	0	26	10		0	0	18	18	0	0	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6		36	36	0	0	36		0	0	0	0	0	36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36	18	0	18	18		0	0	0	36	0	0	
ОП.09	Физическая культура	4		48	42	0	6	42		0	0	24	24	0	0	
ОП.10	История России	3		32	0		32	0		0	0	32	0	0	0	32
ОП.11	Основы финансовой грамотности	6		36	15		21	15		0	0	0	0	0	36	36
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	4		72	68		4	68		0	0	36	36	0	0	72
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	4		72	68		4	68		0	0	22	50	0	0	72
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		36	32		4	32		0	0	0	0	0	36	36
ОП.15	Основы бережливого производства	4		32	12		12	20		0	0	0	0	0	32	32
<b>Н.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>2172</b>	<b>1534</b>	<b>20</b>	<b>572</b>	<b>292</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>596</b>	<b>588</b>	<b>634</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э комп, 1 Э		300	194	4	94	50	12	0	0	288	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3 комп	42	18	2	24	18				42	0	0		10
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			108	32	2	70	32	6				102	0	0	
УП.01	Учебная практика	3		72	72							72	0	0		
ПП.01	Производственная практика	3		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	122	78	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	26	16				0	42			10

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		164	62	2	96	62	6				158			30
УП.02	Учебная практика	4	72	72								72			
ПП.02	Производственная практика	4	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	98	54	12	0	0	0	0	332	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5 комп	46	10	2	36	10					46			14
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		112	44	2	62	44	6				106			14
УП.03	Учебная практика	5	72	72								72			
ПП.03	Производственная практика	5	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/3, 1 Э комп, 1 Э	268	180	4	76	36	12	0	0	0	0	256	0	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	5 комп	42	8	2	34	8					42			10
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		76	28	2	42	28	6				70			
УП.04	Учебная практика	5	72	72								72			
ПП.04	Производственная практика	5	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	182	74	18	0	0	0	0	634		
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	62	10	2	46	10	6				56			18
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	206	64	2	136	64	6				200			62
УП.05	Учебная практика	6	72	72								72			18
ПП.05	Производственная практика	6	306	306								306			
ПМ.05	Экзамен по модулю	6	6					6				экз			
гва			36										36		
<b>ИТОГО</b>		<b>41 ДЗ, 15 Э</b>	<b>4428</b>	<b>2602</b>	<b>20</b>	<b>1648</b>	<b>1368</b>	<b>84</b>	<b>606</b>	<b>846</b>	<b>594</b>	<b>840</b>	<b>588</b>	<b>810</b>	
Промежуточная аттестация									6	18	18	24	24	18	
			4428												604
<b>Часы консультаций в общем количестве промежуточной аттестации</b>															
									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	0	0	72	324	180	306
									Экзаменов	1	3	3	4	4	3
									ДЗ	1	4	2	8	4	6