

2.1 План учебного процесса ОПОП СПО ПНКРС 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.)	в том числе в форме практической подготовки	Объем образовательной программы (академических часов)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						вариант
										I курс		II курс		III курс		
						дифзачет	экзамен	Учебных занятий	практика	Самостоятельная работа/Консультации	Промежуточная аттестация	17	24	17	24	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
O.00	Общеобразовательный цикл			1476	588	1452	0	12	24	606	846	0	0	0	0	вариант
ОД	Общеобразовательные дисциплины	11 ДЗ	3 Э	1476	588	1452	0	12	24	606	846	0	0	0	0	
ОД.01	Русский язык		1	86	9	80		2	6	80	0	0	0	0	0	
ОД.02	Литература	4		108	65	108				40	68	0	0	0	0	
ОД.03	Иностранный язык	4		136	100	136				32	104	0	0	0	0	
ОД.04	Математика		4	226	58	220		4	6	78	142	0	0	0	0	
ОД.05	Информатика		4	144	82	138		2	6	48	90	0	0	0	0	
ОД.06	История	4		136	8	136				48	88	0	0	0	0	
ОД.07	Обществознание	3		72	34	72				34	38	0	0	0	0	
ОД.08	География	2		72	34	72				0	72	0	0	0	0	
ОД.09	Физическая культура	4		72	66	72				34	38	0	0	0	0	
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	2		68	46	68				34	34	0	0	0	0	
ОД.11	Физика	2		108	26	108				30	78	0	0	0	0	
ОД.12	Химия		4	144	50	138		4	6	60	78	0	0	0	0	
ОД.13	Биология	2		72	10	72				72	0	0	0	0	0	
ДУД.14	Основы проектной деятельности	2		32	8	32				16	16	0	0	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12 ДЗ	3 Э	672	417	642	0	64,2	30	0	0	180	234	40	188	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4	50	14	44		4	6	0	0	0	44	0	0	10
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3	42	16	36		4	6	0	0	36	0	0	0	6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	42	12	36		4	6	0	0	0	36	0	0	6
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6		36	8	36		4		0	0	0	0	0	36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3		36	12	30		3	6	0	0	30	0	0	0	
ОП.06	Охрана труда	4		46	10	40		4	6	0	0	18	22	0	0	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6		36	36	36		4		0	0	0	0	0	36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36	18	36		4		0	0	0	36	0	0	
ОП.09	Физическая культура	4		104	96	104		10		0	0	24	24	28	28	
ОП.11	Основы финансовой грамотности	6		32	15	32		3		0	0	0	0	12	20	36
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	4		72	68	72		7		0	0	36	36		0	72
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	4		72	68	72		7		0	0	36	36		0	72
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		36	32	36		4		0	0	0	0	0	36	36
ОП.15	Основы бережливого производства	6		32	12	32		3		0	0	0	0	0	32	32
П.00	Профессиональный цикл			2244	1090	1498	720		66	0	0	414	600	548	616	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э	1 Э	384	122	300	72		6	0	0	378	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			150	18	150		15		0	0	150	0	0	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			156	32	150		15		0	0	156	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	3		36	36		36			0	0	36	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика	3		36	36		36			0	0	36	0	0	0	
ПМ.01	Экзамен по модулю, вкл. теоретическую часть (тестирование)		3	6					6	0	0	экз	0	0	0	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	2 ДЗ, 2 Э		384	150	300	72		12	0	0	0	372	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			150	16	150		15		0	0	0	150	0	0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	156	62	150		15	6	0	0	0	150	0	0	

УП.02	Учебная практика	4		36	36		36			0	0	0	36	0	0		
ПП.02	Производственная практика	4		36	36		36			0	0	0	36	0	0		
ПМ.02	Экзамен по модулю		4	6				6					экз				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	2 ДЗ, 1 Э	1 Э комп, 1 Э	404	198	268	144	12	0	0	0	0	392	0			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5 комп	124	10	134		13	0	0	0	0	124	0			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			130	44	134		13	6	0	0	0	0	124	0	6	
УП.03	Учебная практика			72	72		72			0	0	0	0	72	0		
ПП.03	Производственная практика	5 компл		72	72		72			0	0	0	0	72	0		
ПМ.03	Экзамен по модулю		5	6				6					экз			6	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	2 ДЗ, 1 Э	1 Э комп, 1 Э	398	180	268	144	18	0	0	0	0	120	260			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		5	126	8	134		13	6	0	0	0	0	120	0		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		6	122	28	134		13	6	0	0	0	0	116		6	
УП.04	Учебная практика	6 компл		72	72		72			0	0	0	0	72			
ПП.04	Производственная практика			72	72		72			0	0	0	0	72			
ПМ.04	Экзамен по модулю		6	6				6					экз				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного	2 ДЗ, 1 Э	1 Э комп, 1 Э	368	218	212	144	12	0	0	0	0	0	356			
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6 компл	78	10	78		8	0	0	0	0	0	78		6	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			140	64	134		13	6	0	0	0	0	134		6	
УП.05	Учебная практика	6		72	72		72			0	0	0	0	72			
ПП.05	Производственная практика	6		72	72		72			0	0	0	0	72			
	Экзамен по модулю		6	6									6				
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок, вкл. цифровой модуль			306	222	150	144	6	0	0	36	228	36	0		306	
ПМ.06	Выполнение работ по профессии Пекарь			306	222	150	144	6	0	0	36	228	36	0			
МДК. 06.01	Цифровизация технологических процессов и основы цифровой экономики производства	3		36	18	36		4	0	0	36	0	0				
МДК. 06.02	Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	4		120	60	114		11	0	0	0	120	0				
УП.06	Учебная практика	4		72	72		72		0	0	0	72	0				
ПП.06	Производственная практика	5		72	72		72		0	0	0	36	36				
	Квалификационный экзамен по профессии "Пекарь"		5	6				6	0	0	0	0					
	Государственная итоговая аттестация			36										36			
ИТОГО				31 ДЗ	20 Э	4428	2095	3592	720	76,2	120	606	846	594	834	588	840
Промежуточная аттестация												6	18	18	30	24	24
						4428										612	
Часы консультаций в общем количестве часов по дисциплине				Дисциплин и МДК								606	846	522	654	408	516
Государственная итоговая аттестация:				Учебной практики								0	0	36	108	72	144
В виде демонстрационного экзамена				Производственной практики								0	0	36	72	108	144
				Экзаменов								1	3	3	5	4	4
				Дифференцированные зачеты								1	9	3	7	2	9