

2.1 План учебного процесса ОПОП СПО ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2025-2029 25-ПК-1

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра		Всего	в том числе в форме практической подготовки	Учебная нагрузка обучающегося (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
		дифзачет	экзамен			Учебные занятия	Практика	самостоятельная работа	в Олимпиадный проект	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 курс		2 курс		3 курс		
											17	24	17	24	17	24	
		3	4			5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
О.00	Общеобразовательный цикл			1476	705	1430	0		32	30	564	754	58	70	0	0	вариатив
ОД	Общеобразовательные дисциплины	10 ДЗ	4Э	1476	705	1430	0		32	30	564	754	58	70	0	0	
ОД.01	Русский язык		1	72	36	66			6	66	0	0	0	0	0	0	
ОД.02	Литература	2		108	65	108				34	74	0	0	0	0	0	
ОД.03	Иностранный язык	2		144	144	144				40	104	0	0	0	0	0	
ОД.04	Математика		2	236	50	230			4	6	52	50	58	70	0	0	
ОД.05	Информатика	2		148	82	144			4		48	100	0	0	0	0	
ОД.06	История		2	140	16	134			4	6	48	86	0	0	0	0	
ОД.07	Обществознание		2	76	34	70			4	6	34	36	0	0	0	0	
ОД.08	География	2		76	34	72			4		0	76	0	0	0	0	
ОД.09	Физическая культура	2		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		112	14	108			4		30	82	0	0	0	0	
ОД.12	Химия		2	148	94	142			4	6	68	74	0	0	0	0	
ОД.13	Биология	1		76	24	72			4		76	0	0	0	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12 ДЗ	3 Э	672	417	646	0		0	30	36	80	128	170	46	182	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4	50	14	44		4		6	0	44	0	0	0	0	10
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3	42	16	36		4		6	36	0	0	0	0	0	6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	42	12	36		4		6	0	36	0	0	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	12	28	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	34	22	
ОП.11	Основы финансовой грамотности	6		32	15	36		4			0	0	0	0	12	20	32
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	4		72	68	72		7			0	0	26	46		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	1446	720		0	78	0	0	408	594	548	616	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э комп, 1 Э		384	122	300	72		0	12	0	0	372	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3 комп	150	18	150	15				0	0	150	0	0	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			156	32	150				6	0	0	150	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		3	6						6	0	0	экз	0	0	0	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 2 Э		384	150	300	72		0	12	0	0	0	372	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	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			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 ассортимента	2 ДЗ, 1 Э комп, 1 Э		404	198	248	144	0	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	124	12			0	0	0	0	124	0		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			130	44	124	12		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 разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э комп, 1 Э		392	180	236	144	0	12	0	0	0	0	120	260		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		5	120	8	120	12			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	116	12		6	0	0	0	0	0	116	10	
УП.04	Учебная практика			72	72		72			0	0	0	0	0	72		
ПП.04	Производственная практика	6 компл		72	72		72			0	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 ассортимента	2 ДЗ, 1 Э комп, 1 Э		374	218	212	144	0	18	0	0	0	0	0	356		
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6 компл	84	10	78	8		6	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	0	134	6	
УП.05	Учебная практика	6		72	72		72			0	0	0	0	0	72		
ПП.05	Производственная практика	6		72	72		72			0	0	0	0	0	72		
ПМ.05	Экзамен по модулю		6	6					6					экз	6		
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок, вкл. цифровой модуль			306	222	150	144	0	12	0	0	36	222	36	0	306	
ПМ.06	Выполнение работ по профессии Пекарь			306	222	150	144	0	12	0	0	36	222	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		6	0	0	0	114	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"			6					6	0	0	0	0				
	Государственная итоговая аттестация			36											36		
	ИТОГО	30 дз, 19 Э		4428	2212	3522	720	32	138	600	834	594	834	594	798		
	Промежуточная аттестация									12	30	18	30	18	30		
				4428												612	
	Часы консультаций в общем количестве часов по дисциплине									600	834	522	654	414	510		
	Дисциплин и МДК									600	834	522	654	414	510		
Государственная итоговая аттестация: В виде демонстрационного экзамена	Учебной практики									0	0	36	108	72	144		
	Производственной практики									0	0	36	72	108	144		
	Экзаменов									2	5	3	5	3	5		
	Дифференцированные зачеты									1	6	3	7	1	9		