

*Государственного профессионального образовательного учреждения
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **43.01.09 повар, кондитер**

2021-2025 г.г.

Квалификация: **повар, кондитер**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок освоения ППКРС – 3 г. 10 мес.

на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	36	4	0	1	0	11	52
II курс	26	7	6	2	0	11	52
III курс	33	5	2	1	0	11	52
IV курс	18	11	8	2	2	2	43
Всего	113	27	16	6	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)										
				Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
			максимальная		всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр 16/1/0/0 нед	2 семестр 20/3/0/1 нед	3 семестр 13/4/0/0 нед	4 семестр 13/3/6/2 нед	5 семестр 15/2/0/0 нед	6 семестр 18/3/2/1 нед	7 семестр 12/5/0/0 нед	8 семестр 6/6/8/2+ 2 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	4/16/4	2646		2646	1200	368	560	364	364	450	288	168	84
ОУД.01	Русский язык	-, -, -, Э	70		70	60	16	15	13	26	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, -, -, ДЗ	210		210	190	48	80	50	32	0	0	0	0
ОУД.03	Математика	-, -, -, Э	420		420	126	128	160	80	52	0	0	0	0
ОУД.04	Информатика	-, ДЗ	108		108	53	48	60	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	217		217	180	48	80	63	26	0	0	0	0
ОУД.06	Химия	-, -, -, Э	210		210	56	32	60	66	52	0	0	0	0
ОУД.07	Физика	-, -, -, -, ДЗ	156		156	22	0	0	40	26	90	0	0	0
ОУД.08	Биология	-, -, -, -, -, Э	201		201	32	0	0	0	39	90	72	0	0
ОУД.09	Астрономия	-, -, -, -, ДЗ	60		60	10	0	0	0	0	60	0	0	0
ОУД.10	История	-, -, -, -, ДЗ	127		127	74	0	45	26	26	30	0	0	0
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, -, -, -, ДЗ	162		162	40	0	0	0	0	90	72	0	0
ОУД.12	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	-, -, -, -, -, ДЗ	66		66	8	0	0	0	0	30	36	0	0
ОУД.13	Физическая культура	3,3,3,3, ДЗ	210		210	195	48	60	26	46	30	0	0	0
ОУД.14	ОБЖ	-, -, -, -, -, ДЗ	66		66	10	0	0	0	0	30	36	0	0
ОУД.15	Индивидуальный проект	-, -, -, -, -, -, ДЗ	60		60	50	0	0	0	0	0	36	24	0
ОУД.16	Эффективное поведение на рынке труда	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ	72		72	24	0	0	0	0	0	0	48	24
ОУД.17	История Тульского края	-, -, -, -, -, ДЗ	60		60	20	0	0	0	0	0	36	24	0
ОУД.18	Основы делового этикета	-, -, -, -, -, -, ДЗ	60		60	20	0	0	0	0	0	0	48	12

ОУД.19	Основы антикоррупционной деятельности	-,,-,,-,ДЗ	72		72	10	0	0	0	0	0	0	24	48
ОУД. 20	Родная литература	-,,-,ДЗ	39		39	20	0	0	0	39	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	2/17/7	2970		2970	620	214	268	248	428	162	540	444	639
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2/9/1	654		654	351	176	80	26	0	30	270	48	24
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	64		64	18	64	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,Э	88		88	32	48	40	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	64		64	24	64	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,,-,,-,ДЗ	72		72	26	0	0	0	0	0	36	24	12
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,ДЗ	66		66	27	0	40	26	0	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	-,,-,,-,ДЗ	36		36	23	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессии	-,,-,,-,ДЗ	66		66	58	0	0	0	0	30	36	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,,-,,-,ДЗ	54		54	15	0	0	0	0	0	54	0	0
ОП.09	Физическая культура	-,,-,,-,3,3,ДЗ	72		72	68	0	0	0	0	0	36	24	12
ОП.10	Рисование и лепка	-,,-,,-,ДЗ	72		72	60	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	-/8/6	2316				38	188	222	428	132	270	396	612
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,,-,Э	328		328	41	68	188	0	72	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления и подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	32		32	12	32	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,ДЗ	80		80	29	0	80	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика		144		144		36	108						
ПП.01	Производственная практика		72		72					72				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	-,,-,Э	578		578	63	0	0	222	356	0	0	0	0

	изделий, закусок разнообразного ассортимента													
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, ДЗ	36		36	11	0	0	36	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, ДЗ	146		146	52	0	0	42	104	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика		252		252				144	108				
ПП.02	Производственная практика		144		144					144				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -, -, -, -, Э	402		402	60	0	0	0	0	132	270	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, -, Э(к)	36		36	12	0	0	0	0	36	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		114		114	48	0	0	0	0	24	90	0	0
УП.03	Учебная практика		180		180						72	108		
ПП.03	Производственная практика		72		72							72		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-, -, -, -, -, -, Э	276		276	32	0	0	0	0	0	0	204	72
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, -, ДЗ	36		36	12	0	0	0	0	0	0	36	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, -, ДЗ	60		60	20	0	0	0	0	0	0	60	0

УП.04	Учебная практика		108		108								108	
ПП.04	Производственная практика		72		72									72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-Э	732		732	73	0	0	0	0	0	0	192	324
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-ДЗ	36		36	13	0	0	0	0	0	0	36	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-ДЗ	192		192	60	0	0	0	0	0	0	84	108
УП.05	Учебная практика		288		288								72	216
ПП.05	Производственная практика		216		216									216
Всего		6/33/11	5616		5616	1820	612	828	612	792	612	828	612	720
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация													2 нед
Государственная (итоговая) аттестация Демонстрационный экзамен (Письменная экзаменационная работа)					Всего	дисциплин и МДК	576	720	468	468	540	648	432	216
						учебной практики	36	108	144	108	72	108	180	216
						производст. практики	-	--	-	216	-	72	-	288
						экзаменов	-	1	-	5	-	3	-	2
						дифф. зачетов	3	2	2	4	4	7	5	6
						зачетов	1	1	1	1	-	1	1	-