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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **43.01.09 повар, кондитер**

2023-2027 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	2	2	1	0	11	52
II курс	29	5	6	1	0	11	52
III курс	25	6	8	2	0	11	52
IV курс	17	7	13	2	2	2	43
Всего	107	20	29	6	2	35	199

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объём образовательной программы (в академических часах)									Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам и семестрам (час.в семестр)							
						Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						по учебным дисциплинам, МДК			Практика											
		зачет (зачет с оценкой)	экзамен	**ВСЕГО**	Самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	Учебная	Производственная	Промежуточная аттестация	консультации	1-й сем 16/1/0/0	2-й сем 20/1/2/1	3-й сем 15/2/0/0	4-й сем 14/3/6/1	5-й сем 11/2/3/1	6-й сем 14/4/5/1	7-й сем 9/3/4/1	8-й сем 8/4/9/1/2
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12		14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**14**	**4**	**2052**	**0**	**2052**	**896**	**1157**	**0**	**0**		**8**	**376**	**518**	**390**	**358**	**210**	**200**	**0**	**0**
ОД.01	Русский язык	-	6	124	-	124	62	62	-	-	6	2	22	18	16	30	18	20	0	0
ОД.02	Литература	6	-	172	-	172	88	84	-	-			34	40	16	34	20	28	0	0
ОД.03	Иностранный язык	-	5	180	-	180	0	180	-	-	8	2	34	38	20	38	50	0	0	0
ОД.04	Математика	-	6	232	-	232	125	107	-	-	6	2	34	38	30	50	32	48	0	0
ОД.05	Информатика	3	-	108	-	108	24	84	-	-		-	36	38	34	0	0	0	0	0
ОД.06	История	4	-	170	-	170	87	84	-	-		-	34	38	30	68	0	0	0	0
ОД.07	География	3	-	72	-	72	56	16	-	-		-	0	36	36	0	0	0	0	0
ОД.08	Обществознание	6	-	170	-	170	110	60	-	-		-	0	0	0	44	70	56	0	0
ОД.09	Физика	3	-	180	-	180	96	84	-	-		-	46	64	70	0	0	0	0	0
ОД.10	Химия		4	144	-	144	72	72	-	-	8	2	34	52	34	24	0	0	0	0
ОД.11	Биология	3		130	-	130	88	42	-	-			40	46	44	0	0	0	0	0

ОД.12	Физическая культура	2,4,6		218	-	218	2	216	-	-			44	48	24	34	20	48	0	0
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	3		72	-	72	56	16	-	-			0	36	36	0	0	0	0	0
ОД.14	Основы проектной деятельности	2		44	-	44	12	32	-	-			18	26	0	0	0	0	0	0
ОД.15	Экология	4		36	-	36	18	18					0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**10**	**3**	**896**	**134**	**762**	**305**	**457**	**0**	**0**		**4**	**126**	**162**	**64**	**36**	**32**	**122**	**204**	**150**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	-	102	20	82	58	24	-	-		-	42	60	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	106	20	86	54	32	-	-		-	46	60	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-	3	106	20	86	46	40	-	-		-	0	42	64	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-	8	64	16	48	36	12	-	-	8	2	0	0	0	0	0	0	0	64
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	7	52	10	42	18	24	-	-	8	0	0	0	0	0	0	0	52	0
ОП.06	Охрана труда	1	-	38	6	32	22	10	-	-		-	38	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	8	100	0	100	0	100	-	-	8	2	0	0	0	0	0	36	44	20

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	-	46	6	40	5	35	-	-		-	0	0	0	0	0	46	0	0
ОП.09	Физическая культура	8	-	42	0	42	0	42	-	-		-	0	0	0	0	0	0	24	18
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	-	108	16	92	8	84	-	-		-	0	0	0	36	32	40	0	0
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8	-	48	8	40	22	18	-	-		-	0	0	0	0	0	0	0	48
ОП.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	-	48	8	40	20	20	-	-		-	0	0	0	0	0	0	48	0
ОП.13	Основы финансовой грамотности	7	-	36	4	32	16	16	-	-		-	0	0	0	0	0	0	36	0
П.00	**Профессиональный цикл**	**17**	**11**	**2668**	**138**	**2530**	**344**	**422**	**720**	**1044**		**62**	**110**	**148**	**158**	**434**	**334**	**506**	**372**	**606**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**17**	**11**	**2668**	**138**	**2530**	**344**	**422**	**720**	**1044**		**62**	**110**	**148**	**158**	**434**	**334**	**506**	**372**	**606**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**3**	**2**	**258**	**18**	**240**	**42**	**54**	**72**	**72**		**18**	**110**	**148**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	-	38	6	32	14	18	-	-		-	38	0	0	0	0	0	0	0

МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	2	76	12	64	28	36	-	-	8	2	36	40	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	2	-	72	-	72	-	-	72	-		-	36	36	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	2	-	72	-	72	-	-	-	72		-	0	72	0	0	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		2								10	16								
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**2**	**592**	**30**	**562**	**70**	**96**	**180**	**216**		**8**	**0**	**0**	**158**	**434**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	-	36	6	30	14	16	-	-		-	0	0	36	0	0	0	0	0
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	4	160	24	136	56	80	-	-	8	2	0	0	50	110	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	4	-	180	-	180	-	-	180	-		-	0	0	72	108	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	4	-	216	-	216	-	-	-	216		-	0	0	0	216	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4								10	6								

ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**334**	**24**	**310**	**54**	**76**	**72**	**108**		**26**	**0**	**0**	**0**	**0**	**334**	**0**	**0**	**0**
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	-	33	5	28	12	16	-	-		-	0	0	0	0	33	0	0	0
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	5	121	19	102	42	60	-	-		10	0	0	0	0	121	0	0	0
УП.03	Учебная практика	-	-	72	-	72	-	-	72	-		-	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	5	-	108	-	108	-	-	-	108		-	0	0	0	0	108	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		5									16								
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**3**	**2**	**372**	**18**	**354**	**52**	**50**	**108**	**144**		**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	**372**	**0**

МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	-	36	6	30	14	16	-	-		-	0	0	0	0	0	0	36	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	7	84	12	72	38	34	-	-	8	0	0	0	0	0	0	0	84	0
УП.04	Учебная практика	7	-	108	-	108	-	-	108	-		-	0	0	0	0	0	0	108	0
ПП.04	Производственная практика	7	-	144	-	144	-	-	-	144		-	0	0	0	0	0	0	144	0
	Экзамен (квалификационный)		7								10	2								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**3**	**2**	**506**	**28**	**478**	**68**	**86**	**144**	**180**		**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**506**	**0**	**0**
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	-	42	6	36	20	16	-	-		-	0	0	0	0	0	42	0	0

МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	6	140	22	118	48	70	-	-	8	2	0	0	0	0	0	140	0	0
УП.05	Учебная практика	6	-	144	-	144	-	-	144	-		-	0	0	0	0	0	144	0	0
ПП.05	Производственная практика	6	-	180	-	180	-	-	-	180		-	0	0	0	0	0	180	0	0
	Экзамен (квалификационный)		6								10	0								
ПМ.06	**Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира**	**4**	**1**	**606**	**20**	**586**	**58**	**60**	**144**	**324**		**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**606**
МДК 06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	8	-	66	10	56	32	24	-	-		-	0	0	0	0	0	0	0	66
МДК. 06.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	8		72	10	62	26	36	-	-		-	0	0	0	0	0	0	0	72
УП.06	Учебная практика	8	-	144	-	144	-	-	144	-		-	0	0	0	0	0	0	0	144
ПП.06	Производственная практика	8	-	324	-	324	-	-	-	324		-	0	0	0	0	0	0	0	324

	Экзамен (квалификационный)		8								10	6								
ПА	**Промежуточная аттестация (включая консультации)**			**216**																6 нед.
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			**72**																**2 нед.**
Объем образовательной программы (всего):		**42**	**18**	**5904**	**272**	**5344**	**1545**	**2036**	**720**	**1044**		**74**	**612**	**828**	**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**756**
Кол-во учебных часов в неделю													**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
Государственная итоговая аттестация: в форме демонстрационного экзамена (2 нед.)									**Всего:**	Дисциплины и МДК, час.			576	720	540	504	396	504	324	288
										Промежуточная аттестация (включая консультации), час.			0	36	0	36	36	36	36	36
										Учебная практика, час.			36	36	72	108	72	144	108	144
										Производственная практика, час.			0	72	0	216	108	180	144	324
										Экзамены, ед.			0	2	2	3	3	4	3	3
										Зачеты, ед.			2	5	5	5	2	7	5	5

Учебные сборы проводятся в 6 семестре.