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	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл	11	4	2170	8	2126	924	1202	0	0	28	8	376	528	366	406	168	208	82	0
ОД.01	Русский язык	-	6	132		124	62	62	-	-	6	2	22	18	16	16	32	20	0	0
ОД.02	Литература	6	-	172		172	82	90	-	-			34	40	16	16	38	28	0	0
ОД.03	История	4	-	170		170	112	58	-	-			34	38	30	68	0	0	0	0
ОД.04	Обществознание	4	-	170		170	90	80	-	-			34	38	46	52	0	0	0	0
ОД.05	География	4	-	72		72	44	28	-	-			0	0	0	72	0	0	0	0
ОД.06	Иностранный язык	-	5	190		180	0	180	-	-	8	2	34	38	20	44	44	0	0	0
ОД.07	Математика	-	6	240		232	88	144	-	-	6	2	34	38	30	30	24	76	0	0
ОД.08	Информатика	3	-	108		108	28	80	-	-			36	38	34	0	0	0	0	0
ОД.09	Физическая культура	2,4,6		218		218	14	204	-	-			44	48	24	24	30	48	0	0
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	3		72		72	42	30	-	-			0	36	36	0	0	0	0	0
ОД.11	Физика	4	-	180		180	146	34	-	-			46	76	40	18	0	0	0	0
ОД.12 (п)	Химия	-	4	154		144	60	84	-	-	8	2	40	46	34	24	0	0	0	0
ОД.13 (п)	Биология	4		130		130	76	54	-	-			0	48	40	42	0	0	0	0
ОД.14	Основы проектной деятельности	2		44	8	36	18	18	-	-			18	26	0	0	0	0	0	0

ДУД.01	Экология	7		72		72	42	30					0	0	0	0	0	36	36	0
ДУД.02	Право	7		46		46	20	26					0	0	0	0	0	0	46	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	2	906	124	762	305	457	0	0	16	4	126	152	64	24	34	132	158	196
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	-	96	14	82	58	24	-	-			42	54	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	102	16	86	54	32	-	-			46	56	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	-	-			0	0	0	0	0	0	0	64
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	8	62	10	42	18	24	-	-	8	2	0	0	0	0	0	0	28	24
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	110	0	100	0	100	-	-	8	2	0	0	0	0	0	36	26	38
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	20	22
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	-	108	16	92	8	84	-	-			0	0	0	24	34	50	0	0
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8	-	48	8	40	22	18	-	-			0	0	0	0	0	0	0	48
ОП.12	Основы финансовой грамотности	7	-	36	4	32	16	16	-	-			0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	-	48	8	40	20	20	-	-			0	0	0	0	0	0	48	0
П.00	Профессиональный цикл	16	11	2756	112	2484	308	412	720	1044	130	30	110	148	182	398	374	488	336	560
ПМ.00	Профессиональные модули	16	11	2756	112	2484	308	412	720	1044	130	30	110	148	182	398	374	488	336	560

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2	294	18	240	42	54	72	72	24	12	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	86	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	26							16	10								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	606	18	562	70	96	180	216	24	2	0	0	182	398	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	158	12	136	56	80	-	-	8	2	0	0	74	74	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	4	-	180	-	180	-	-	180	-		-	0	0	72	108	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-	-	216	-	216	-	-	-	216		-	0	0	0	216	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4	16							16	0								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	358	22	310	54	76	72	108	24	2	0	0	0	0	332	0	0	0

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	-	34	6	28	12	16	-	-		-	0	0	0	0	34	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	5	128	16	102	42	60	-	-	8	2	0	0	0	0	118	0	0	0
УП.03	Учебная практика	5	-	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	-		-	-	-	-	16	0								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2	408	18	354	52	50	108	144	24	12	0	0	0	0	0	36	336	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	-	36	6	30	14	16	-	-		-	0	0	0	0	0	36	0	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	7	94	12	72	38	34	-	-	8	2	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	-	-	144	-	144	-	-	-	144		-	0	0	0	0	0	0	144	0
	Экзамен (квалификационный)		7	26							16	10								

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2	514	16	478	68	86	144	180	18	2	0	0	0	0	42	452	0	0
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	-	42	6	36	20	16	-	-		-	0	0	0	0	42	0	0	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	6	138	10	118	48	70	-	-	8	2	0	0	0	0	0	128	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							10	0								
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	3	1	576	20	540	22	50	144	324	16	0	0	0	0	0	0	0	0	560
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	3	1	576	20	540	22	50	144	324	16	0	0	0	0	0	0	0	0	560
МДК 06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	8	-	46	10	36	12	24	-	-		-	0	0	0	0	0	0	0	46
МДК.06.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	8		46	10	36	10	26	-	-		-	0	0	0	0	0	0	0	46
УП.06	Учебная практика	8	-	144	-	144	-	-	144	-		-	0	0	0	0	0	0	0	144
ПП.06	Производственная практика	-	-	324	-	324	-	-	-	324		-	0	0	0	0	0	0	0	324
	Экзамен (квалификационный)		8	16							16	0								

ГИА	Государственная итоговая аттестация			72																2 нед.
Объем образовательной программы (всего):		37	17	5904	244	5372	1537	2071	720	1044	174	42	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 виде демонстрационного экзамена (2 нед.)									Всего:	Дисциплины и МДК, час.			576	684	540	468	360	468	288	252
										Промежуточная аттестация, час.			0	24	0	32	32	30	24	32
										Консультации			0	12	0	4	4	6	12	4
										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	0	3	3	4	2	3
										Зачеты*, ед.			2	5	4	6	4	6	5	5

Учебные сборы проводятся в 6 семестре.