«Утверждаю»
Директор ГБПОУ НТЖТ
_____ В. И. Односторонцев
«26» 04 2019 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области
«Нижнеудинский техникум железнодорожного транспорта»

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения СПО ППКРС– 3 года 10 мес.
Образовательная база приема- на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный профиль

Нижнеудинск, 2019

2. План учебного процесса для ОП ППКРС

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся в часах								Распределение учебной нагрузки по курсам и симестрам (час в сем)								
						самостоятельная учебная работа	Во взаимодействие с преподавателем															
							нагрузка по дисциплинам и МДК					Промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс		VI курс		
		Экзамены	Дифзачеты	Зачеты			Всего учебных занятий	теоретического обучения	Практическое и лабораторное занятие	консультации	практика	консультации	экзамены	1 сем. 17 нед.(17ТО)	2 сем. 23 нед.(16ТО+3УП+4ПП)	3 сем. 17 нед. ТО	4 сем. 22 нед.(20 ТО+ 2УП)	5 сем. 17 нед. (6ТО+3УП + 8 ПП)	6 сем. 22 нед (15 ТО+3УП +4ПП)	7сем (11 ТО+ 3УП+ 3ПП)	8сем (8 ТО+ 5УП+8 ПП)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**4э/12ДЗ/5з**			**2412**		**2412**	**1290**	**1096**	**26**		**40**	**24**	**413**	**440**	**576**	**513**	**12**	**310**	**72**	**76**	2412
ОУД.00	**Общие учебные дисциплины**	**2э/5дз/3з**			**1323**		**1323**	**631**	**684**	**8**		**20**	**12**	**306**	**296**	**339**	**382**	**0**	**0**	**0**	**0**	1323
ОУД.01	Русский язык	4			163		163	128	35	0		10	6	34	35	34	60	0	0	0	0	163
ОУД.02	Литература		4		211		211	143	66	2				51	31	68	61	0	0	0	0	211
ОУД.03	Иностранный язык		4		210		210	0	208	2				34	48	68	60	0	0	0	0	210
ОУД.04	Математика	4			286		286	174	112	0		10	6	68	64	68	86	0	0	0	0	286
ОУД.05	История		4		171		171	143	26	2				34	32	50	55	0	0	0	0	171
ОУД.06	Физическая культура		4	1,2,3	210		210	5	205	0				51	48	51	60	0	0	0	0	210
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72		72	38	32	2				34	38	0	0	0	0	0	0	72
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	**1э/3дз/1з**			**490**		**490**	**328**	**154**	**8**		**10**	**6**	**34**	**64**	**88**	**52**	**12**	**168**	**72**	**0**	490
ОУД.08	Обществознание (ккл. экономику и право)		6		192		192	126	64	2				0	32	36	52	12	60	0	0	192
ОУД.09	Физика	3			118		118	86	32	0		10	6	34	32	52	0	0	0	0	0	118
ОУД.10	География		6		72		72	34	36	2				0	0	0	0	0	72	0	0	72
ОУД.11	Экология			7	72		72	58	12	2				0	0	0	0	0	0	72	0	
ОУД.12	Астрономия		6		36		36	24	10	2				0	0	0	0	0	36	0	0	36
ОУД.00	**Профильные общеобразовательные учебные дисциплины**	**1э/2ДЗ/0з**			**489**		**489**	**299**	**186**	**4**		**10**	**6**	**73**	**80**	**149**	**79**	**0**	**108**	**0**	**0**	489
ОУД.13	Информатика		3		153		153	61	90	2				39	32	82	0	0	0	0	0	153
ОУД.14	Химия	4			228		228	168	60	0		10	6	34	48	67	79	0	0	0	0	228

ОУД.15	Биология		6		108		108	70	36	2				0	0	0	0	0	108	0	0	108
ОУД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**	**0э/2ДЗ/1з**			**110**		**110**	**32**	**72**	**6**				**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**34**	**0**	**76**	110
ОУД.16	Основы предпринимательской деятельности/ Эстетика			8	34		34	8	24	2				0	0	0	0	0	0	0	34	34
ОУД.17	Основы финансовой грамотности/ Эффективное поведение на рынке труда		8		42		42	16	24	2				0	0	0	0	0	0	0	42	42
ОУД.18	Учебно- исследовательское проектирование / программа "Компас"		6		34		34	8	24	2				0	0	0	0	0	34	0	0	34
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	2э/12дз/4з			**773**	**142**	**631**	**219**	**390**	**22**		**20**	**12**	**199**	**0**	**36**	**71**	**90**	**129**	**126**	**122**	773
ОП.01	Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены		1		36	7	29	10	17	2				36	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1			72	14	58	26	32	0		10	6	72	0	0	0	0	0	0	0	72
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		59	11	48	23	23	2				59	0	0	0	0	0	0	0	59
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5		36	7	29	19	8	2				0	0	0	0	36	0	0	0	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета		1		32	6	26	12	12	2				32	0	0	0	0	0	0	0	32
ОП.06	Охрана труда		4		36	7	29	17	10	2				0	0	0	36	0	0	0	0	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5		36	7	29	0	27	2				0	0	0	0	36	0	0	0	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	3			36	7	29	11	18	0		10	6	0	0	36	0	0	0	0	0	36
ОП.09	Физическая культура		8	5,6,7	99	19	80	0	80	0				0	0	0	0	18	45	22	14	99
ОП.10	Кухни народов мира*		6		62	12	50	26	22	2				0	0	0	0	0	62	0	0	62
ОП.11	Блюда национальной кухни*		8		72	14	58	24	32	2				0	0	0	0	0	0	0	72	72
ОП.12	Рисование и лепка*		7		72	14	58	18	38	2				0	0	0	0	0	0	72	0	72
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*		8		36	7	29	9	18	2				0	0	0	0	0	0	0	36	36
ОП.14	Психология и этика профессиональной деятельности *			7	54	10	44	24	18	2				0	0	0	0	0	22	32	0	35
ОП.15	Основы военной службы *		4		35	0	35	0	35	0				0	0	0	35	0	0	0	0	2431
П.00	**Профессиональный цикл**	5ДЭ/6ДЗ/0 З			**2431**	**150**	**625**	**287**	**338**	**0**	**1656**	**60**	**60**	**0**	**388**	**0**	**208**	**510**	**353**	**414**	**558**	388
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного**	1э/2ДЗ/0 з			**388**	**26**	**110**	**52**	**58**	**0**	**252**	**12**	**12**	**0**	**388**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	32
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				32	6	26	8	18					0	32	0	0	0	0	0	0	104

МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				104	20	84	44	40					0	104	0	0	0	0	0	0	108
УП.01	Учебная практика		2		108	0		0	0		108			0	108	0	0	0	0	0	0	144
ПП.01	Производственная практика		2		144	0		0	0		144			0	144	0	0	0		0	0	
Э	Экзамен	2																				664
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	1э/1ДЗ/0 з			**664**	**38**	**158**	**68**	**90**	**0**	**468**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**208**	**456**	**0**	**0**	0	32
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				32	6	26	10	16					0	0	0	32	0	0	0	0	164
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				164	32	132	58	74					0	0	0	104	60	0	0	0	180
УП.02	Учебная практика		5		180	0		0	0		180			0	0	0	72	108	0	0	0	288
ПП.02	Производственная практика				288	0		0	0		288			0	0	0	0	288	0	0	0	
Э	Экзамен	5																				407
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**1э/1ДЗ/0 з**			**407**	**30**	**125**	**63**	**62**	**0**	**252**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**54**	**353**	**0**	**0**	32
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				32	6	26	16	10					0	0	0	0	32	0	0	0	123
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				123	24	99	47	52					0	0	0	0	22	101	0	0	108
УП.03	Учебная практика		6		108	0		0	0		108			0	0	0	0	0	108	0	0	144
ПП.03	Производственная практика				144	0		0	0		144			0	0	0	0	0	144	0	0	
Э	Экзамен	6																				323
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	1э/1ДЗ/0 з			**323**	**21**	**86**	**48**	**38**	**0**	**216**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**323**	**0**	32

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				32	6	26	18	8					0	0	0	0	0	0	32	0	75
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				75	15	60	30	30					0	0	0	0	0	0	75	0	108
УП.04	Учебная практика		7		108	0		0	0		108			0	0	0	0	0	0	108	0	108
ПП.04	Производственная практика				108	0		0	0		108			0	0	0	0	0	0	108	0	
Э	Экзамен	7																				649
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	1э/1ДЗ/0 з			**649**	**35**	**146**	**56**	**90**	**0**	**468**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**91**	**558**	32
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				32	6	26	16	10					0	0	0	0	0	0	32	0	149
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				149	29	120	40	80					0	0	0	0	0	0	59	90	180
УП.05	Учебная практика		8		180	0		0	0		180			0	0	0	0	0	0	0	180	288
ПП.05	Производственная практика				288	0		0	0		288			0	0	0	0	0	0	0	288	
Э	Экзамен	8																				
	Промежуточная аттестация				216																	
	Всего	11	30	9	**5832**	**292**	**3668**	**1796**	**1824**	**48**	**1656**	**120**	**96**	**612**	**828**	**612**	**792**	**612**	**792**	**612**	**756**	
ГИА.00	**Государственная итоговая**				**72**																**72**	
	Итого				**5904**																	3960

Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена	дисципли н и МДК	612	576	612	720	216	540	396	288	684
	учебной практики	0	108	0	72	108	108	108	180	972
	производс тв. практики	0	144	0	0	288	144	108	288	11
	экзаменов	1	1	2	3	1	1	1	1	30
	дифф. зачетов	3	3	1	6	3	7	2	5	9
	зачетов	1	1	1	0	1	1	3	1	

- с учетом деления на подгруппы

- с учетом вариативной части введены новые УД

- Учебная практика

- Производственная практика