ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ "НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА"

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ "НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА"
DN: c=RU, st=Иркутская область, street=Знаменская ул., 60, l=г. Нижнеудинск, title=Директор, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ "НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА", 1.2.643.100.1=120D313032333830313839343837 34, 1.2.643.100.3=120B303530313234353934303 8, 1.2.643.100.4=120A3338313331303034353 5, 1.2.643.3.131.1.1=120C3338333353031373435343332, email=pl7pl7@mail.ru, givenName=Василий Иванович, sn=Односторонцев, cn=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ "НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА"
Дата: 2023.06.16 08:32:28 +08'00'

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ НТЖТ
_____ В. И. Односторонцев
«_____» _____2023 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
Срок освоения ОП СПО ПКРС– 3 год. 10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

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 (по курсам)
1	**2**	**3**	**4**	5	6	7	8
I курс	33	3	4	1		11	52
II курс	37	2	0	2		11	52
III курс	21	6	12	2		11	52
VI курс	19	8	11	1	2	2	43
Всего	110	19	27	6	2	35	199

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 семестр)								
						самостоятельная учебная работа	Во взаимодействие с преподавателем								I курс		II курс		III курс		VI курс		
							нагрузка по дисциплинам и МДК					практическая подготовка	Промежуточная аттестация										
		Экзамены	Дифзачеты	Зачеты			Всего учебных занятий	теоретического обучения	практического и лабораторного занятия	консультации	индивидуальный проект		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+ 8ПП)	
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**			**2407**		**2407**	**1253**	**1086**	**26**	**42**		**40**	**24**	**544**	**440**	**576**	**665**	**0**	**34**	**72**	**76**	2407
ОУД.00	**Общие (базовые) учебные дисциплины**	**2э/6дз/3з**			**1359**		**1359**	**655**	**694**	**10**			**20**	**12**	**306**	**296**	**339**	**418**	**0**	**0**	**0**	**0**	1359
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
ОУД.08	Астрономия		4		36		36	24	10	2					0	0	0	36	0	0	0	0	36
Профильные учебные дисциплины		**1э/2дз/0з**			**485**		**485**	**263**	**186**	**4**	**32**		**10**	**6**	**73**	**80**	**149**	**183**	**0**	**0**	**0**	**0**	485
ОУД.09	Информатика		3		153		153	51	90	2	10				39	32	82	0	0	0	0	0	153
ОУД.10	Химия	4			228		228	156	60	0	12		10	6	34	48	67	79	0	0	0	0	228
ОУД.11	Биология		4		104		104	56	36	2	10				0	0	0	104	0	0	0	0	104
По выбору из обязательных предметных областей		**1э/2ДЗ0з**			**381**		**381**	**245**	**132**	**4**	**0**		**10**	**6**	**165**	**64**	**88**	**64**	**0**	**0**	**0**	**0**	381

ОУД.12	Обществознание (ккл. экономику и право)		4		191		191	125	64	2					59	32	36	64	0	0	0	0	191
ОУД.13	Физика	3			118		118	86	32	0			10	6	34	32	52	0	0	0	0	0	118
ОУД.14	География		1		72		72	34	36	2					72	0	0	0	0	0	0	0	72
Дополнительные учебные дисциплины		**0э/2ДЗ2з**			182		182	90	74	8	10				0	0	0	0	0	34	72	76	182
ОУД.15	Конструктор карьры			7	72		72	58	12	2					0	0	0	0	0	0	72	0	72
ОУД.16	Основы предпринимательской деятельности/			8	34		34	8	24	2					0	0	0	0	0	0	0	34	34
ОУД.17	Основы финансовой грамотности		8		42		42	16	24	2					0	0	0	0	0	0	0	42	42
ОУД.18	Учебно- исследовательское проектирование		6		34		34	8	14	2	10				0	0	0	0	0	34	0	0	34
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	2э/12дз/4з			**774**	**142**	**632**	**220**	**390**	**22**	**0**		**20**	**12**	**68**	**0**	**36**	**35**	**90**	**297**	**126**	**122**	774
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	5			72	14	58	26	32	0			10	6	0	0	0	0	72	0	0	0	72
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		6		60	11	49	24	23	2					0	0	0	0	0	60	0	0	60
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		36	7	29	19	8	2					0	0	0	0	0	36	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		6		36	7	29	17	10	2					0	0	0	0	0	36	0	0	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		36	7	29	0	27	2					0	0	0	0	0	36	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	2435
П.00	**Профессиональный цикл**	5ДЭ/6ДЗ/0 з			**2435**	**150**	**629**	**291**	**338**	**0**	**0**	**1656**	**60**	**60**	**0**	**388**	**0**	**92**	**522**	**461**	**414**	**558**	388
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	1э/2ДЗ/0 з			**388**	**26**	**110**	**52**	**58**	**0**	**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	Практическая подготовка (учебная практика)		2		108	0		0	0			108			0	108	0	0	0	0	0	0	144
ПП.01	Практическая подготовка (производственная практика)		2		144	0		0	0			144			0	144	0	0	0	0	0	0	144
Э	Экзамен	2																					668
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	1э/1ДЗ/0 з			**668**	**38**	**162**	**72**	**90**	**0**	**0**	**468**	**18**	**12**	**0**	**0**	**0**	**92**	**396**	**180**	**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	20	12	0	0	0	168
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				168	32	136	62	74						0	0	0	0	60	108	0	0	180
УП.02	Практическая подготовка (учебная практика)		6		180	0		0	0			180			0	0	0	72	108	0	0	0	288
ПП.02	Практическая подготовка (производственная практика)				288	0		0	0			288			0	0	0	0	216	72	0	0	
Э	Экзамен	6																					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**	**0**	**252**	**18**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**126**	**281**	**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	Практическая подготовка (учебная практика)		6		108	0		0	0			108			0	0	0	0	0	108	0	0	144

ПП.03	Практическая подготовка (производственная практика)		6		144	0		0	0			144			0	0	0	0	72	72	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**	**0**	**216**	**6**	**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	Практическая подготовка (учебная практика)		7		108	0		0	0			108			0	0	0	0	0	0	108	0		108
ПП.04	Практическая подготовка (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**	**0**	**468**	**6**	**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**	**1764**	**1814**	**48**	**42**	**1656**	**120**	**96**	**612**	**828**	**612**	**792**	**612**	**792**	**612**	**756**		
ГИА.00	**Государственная итоговая**				**72**																	**72**		
	Итого				**5904**																			

Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена	дисципли н и МДК	612	576	612	720	216	540	396	288	3960
	учебной практики	0	108	0	72	108	108	108	180	684
	производс тв. практики	0	144	0	0	288	144	108	288	972
	экзаменов	0	1	2	3	1	2	1	1	11
	дифф. зачетов	3	3	1	8	0	8	2	5	30
	зачетов	1	1	1	0	1	1	3	1	9

- с учетом деления на подгруппы

- с учетом вариативной части введены новые УД

- Учебная практика

- Производственная практика

2. План учебного процесса для ОП ППКРС Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	всего занятий	количество часов по примерной программе	вариативная часть
1	2	3	4	5
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**2407**	**2016**	**391**
ОУД.00	**Общие (базовые) учебные дисциплины**	**1359**	**1098**	**225**
ОУД.01	Русский язык	163	114	49
ОУД.02	Литература	211	171	40
ОУД.03	Иностранный язык	210	171	39
ОУД.04	Математика	286	228	58
ОУД.05	История	171	171	0
ОУД.06	Физическая культура	210	171	39
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	72	72	0
ОУД.08	Астрономия	36	34	2
Профильные учебные дисциплины		**485**	**351**	**134**
ОУД.09	Информатика	153	108	45
ОУД.10	Химия	228	171	57
ОУД.11	Биология	104	72	32
По выбору из обязательных предметных областей		**453**	**457**	**32**
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	191	171	20
ОУД.13	Физика	118	108	10
ОУД.14	География	72	72	0
ОУД.15	Экология	72	72	0
Дополнительные учебные дисциплины		**110**	**110**	**0**
ОУД.16	Конструктор карьеры	34	34	0
ОУД.17	Основы финансовой грамотности	42	42	0
ОУД.18	Учебно- исследовательское проетирование/ пр	34	34	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**774**	**324**	**450**
ОП.01	Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены	36	36	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	72	36	36
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	60	36	24
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	36	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	32	0
ОП.06	Охрана труда	36	36	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	36	0
ОП.09	Физическая культура	99	40	59
ОП.10	Кухни народов мира*	62		62
ОП.11	Блюда национальной кухни*	72		72
ОП.12	Рисование и лепка*	72		72

ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*	36		36
ОП.14	Психология и этика профессиональной деятельности *	54		54
ОП.15	Основы военной службы*	35		35
П.00	**Профессиональный цикл**	**2435**	**1872**	**563**
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	388	248	140
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	32	0
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	104	72	32
УП.01	Учебная практика	108	72	36
ПП.01	Производственная практика	144	72	72
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	668	556	112
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	168	128	40
УП.02	Учебная практика	180	144	36
ПП.02	Производственная практика	288	252	36
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	407	308	99
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32	0
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	123	96	27
УП.03	Учебная практика	108	72	36
ПП.03	Производственная практика	144	108	36
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	323	240	83
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	32	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	75	64	11
УП.04	Учебная практика	108	72	36
ПП.04	Производственная практика	108	72	36
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	649	520	129

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	149	128	21
УП.05	Учебная практика	180	144	36
ПП.05	Производственная практика	288	216	72
				1404