

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ НТЖТ
_____ Л. П. Князева
« _____ » _____ 2024 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации об утверждении
ФГОС СПО № 1569 от 9 декабря 2016 г.

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 семестрам (час в семестр)									
		Экзамены	Дифзачеты	Зачеты		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		VI курс		
							нагрузка по дисциплинам и МДК					практическая подготовка	консультации		экзамены	1 сем. 17 нед.(17ТО)	2 сем. 23 нед.(16ТО+3УП+4П)	3 сем. 17 нед.ТО	4 сем. 20 нед.(ТО+2УП)	5 сем. 17 нед.(6ТО+3УП+8ПП)	6 сем. 22 нед.(15ТО+3УП+4П)	7 сем. 11 ТО+3УП+3ПП)	8 сем. 8 ТО+5УП+8ПП)
							Всего учебных занятий	теоретического обучения	практического и лабораторного занятия	консультации	индивидуальный проект												
8	9	10	11	12	13																		
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		
ОУД.00	Общие (базовые) учебные дисциплины	2э/6дз/3з			###	1359	655	694	10			20	12	306	296	339	418	0	0	0	0		
ОУД.01	Русский язык	4			163		163	128	35	0		10	6	34	35	34	60	0	0	0	0		
ОУД.02	Литература		4		211		211	143	66	2				51	31	68	61	0	0	0	0		
ОУД.03	Иностранный язык		4		210		210	0	208	2				34	48	68	60	0	0	0	0		
ОУД.04	Математика	4			286		286	174	112	0		10	6	68	64	68	86	0	0	0	0		
ОУД.05	История		4		171		171	143	26	2				34	32	50	55	0	0	0	0		
ОУД.06	Физическая культура		4	1,2,3	210		210	5	205	0				51	48	51	60	0	0	0	0		
ОУД.07	Основы безопасности и защиты Родины		2		72		72	38	32	2				34	38	0	0	0	0	0	0		
ОУД.08	Обществознание		4		191		191	125	64	2				59	32	36	64	0	0	0	0		
ОУД.09	Физика	3			118		118	86	32	0		10	6	34	32	52	0	0	0	0	0		
ОУД.10	География		1		72		72	34	36	2				72	0	0	0	0	0	0	0		
Профильные учебные дисциплины		1э/2дз/0з			485	485	263	186	4	32		10	6	73	80	149	183	0	0	0	0		
ОУД.11	Информатика		3		153		153	51	90	2	10			39	32	82	0	0	0	0	0		
ОУД.12	Химия	4			228		228	156	60	0	12	10	6	34	48	67	79	0	0	0	0		
ОУД.13	Биология		4		104		104	56	36	2	10			0	0	0	104	0	0	0	0		
	Индивидуальный проект		4		36		36	24	10	2				0	0	0	36	0	0	0	0		
Дополнительные учебные дисциплины		0э/2дз/3з			182	182	90	74	8	10				0	0	0	0	0	34	72	76		
ОУД.14	Конструктор карьеры			7	72		72	58	12	2				0	0	0	0	0	0	72	0		
ОУД.15	Основы предпринимательской деятельности			8	34		34	8	24	2				0	0	0	0	0	0	0	34		
ОУД.16	Основы финансовой грамотности		8		42		42	16	24	2				0	0	0	0	0	0	0	42		
ОУД.17	Учебно- исследовательское проектирование		6		34		34	8	14	2	10			0	0	0	0	0	34	0	0		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2э/12дз/4з			774	142	632	220	390	22	0	20	12	68	0	36	35	90	297	126	122		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		36	7	29	10	17	2				36	0	0	0	0	0	0	0		

2407

1359

163

211

210

286

171

210

72

191

118

72

485

153

228

104

36

182

72

34

42

34

774

36

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	5			72	14	58	26	32	0			10	6	0	0	0	0	72	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		6		60	11	49	24	23	2					0	0	0	0	0	60	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		36	7	29	19	8	2					0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета		1		32	6	26	12	12	2					32	0	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда		6		36	7	29	17	10	2					0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		36	7	29	0	27	2					0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	3			36	7	29	11	18	0			10	6	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.09	Физическая культура		8	5,6,7	99	19	80	0	80	0					0	0	0	0	18	45	22	14
ОП.10	Кухни народов мира*		6		62	12	50	26	22	2					0	0	0	0	0	62	0	0
ОП.11	Блюда национальной кухни*		8		72	14	58	24	32	2					0	0	0	0	0	0	0	72
ОП.12	Рисование и лепка*		7		72	14	58	18	38	2					0	0	0	0	0	0	72	0
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*		8		36	7	29	9	18	2					0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.14	Психология и этика профессиональной деятельности *			7	54	10	44	24	18	2					0	0	0	0	0	22	32	0
ОП.15	Основы военной службы *		4		35	0	35	0	35	0					0	0	0	35	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	5ДЭ/6ДЗ/0 з			###	150	629	291	338	0	0	1656	60	60	0	388	0	92	522	461	414	558
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
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
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				104	20	84	44	40						0	104	0	0	0	0	0	0
УП.01	Практическая подготовка (учебная практика)		2		108	0	0	0	0			108			0	108	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Практическая подготовка (производственная практика)		2		144	0	0	0	0			144			0	144	0	0	0	0	0	0
Э	Экзамен	2																				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	1э/1ДЗ/0 з			668	38	162	72	90	0	0	468	18	12	0	0	0	92	396	180	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок				32	6	26	10	16						0	0	0	20	12	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок				168	32	136	62	74						0	0	0	0	60	108	0	0
УП.02	Практическая подготовка (учебная практика)				180	0	0	0	0			180			0	0	0	72	108	0	0	0
ПП.02	Практическая подготовка (производственная практика)		6		288	0	0	0	0			288			0	0	0	0	216	72	0	0

72

60

36

32

36

36

99

62

72

72

36

35

2435

388

32

104

108

144

144

668

32

168

180

180

288

Э	Экзамен	6																					
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
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
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
УП.03	Практическая подготовка (учебная практика)					108	0	0	0	0			108			0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.03	Практическая подготовка (производственная практика)		6			144	0	0	0	0			144			0	0	0	0	72	72	0	0
Э	Экзамен	6																					
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
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
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
УП.04	Практическая подготовка (учебная практика)					108	0	0	0	0			108			0	0	0	0	0	0	108	0
ПП.04	Практическая подготовка (производственная практика)		7			108	0	0	0	0			108			0	0	0	0	0	0	108	0
Э	Экзамен	7																					
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
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
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
УП.05	Учебная практика					180	0	0	0	0			180			0	0	0	0	0	0	0	180
ПП.05	Производственная практика		8			288	0	0	0	0			288			0	0	0	0	0	0	0	288
Э	Экзамен	8																					
	Промежуточная аттестация					216																	
	Всего	11	30	9	###	292	3668	1764	1814	48	42	1656	##	96	612	828	612	792	612	792	612	756	

407

32

123

108

144

323

32

75

108

108

649


32


149


180


288

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 и защиты Родины	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 проектирование/ 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