ГБПОУ
НТЖТ

Подписано цифровой подписью: ГБПОУ НТЖТ
DN: 1.2.840.113549.1.9.2=3813100455-381301001-383501745432, email=pl7pl7@mail.ru, 1.2.643.3.131.1.1=120C303033383133313030343535, 1.2.643.100.3=120B303530313234353934303 8, 1.2.643.100.1=120D313032333830313839343837 34, title=Директор, o=ГБПОУ НТЖТ, street=УЛ ЗНАМЕНСКАЯ, ДОМ 60, l=Нижнеудинск, st=38 Иркутская область, c=RU, givenName=Василий Иванович, sn=Односторонцев, cn=ГБПОУ НТЖТ
Дата: 2021.09.20 15:06:01 +08'00'

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ НТЖТ
_____ В. И. Односторонцев
«_____» _____2021 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы
среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
го 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

Нижнеудинск,2021

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
ОУП.00	**Общие (базовые) учебные предметы**	**2э/6дз/3з**			**1359**		**1359**	**655**	**694**	**10**			**20**	**12**	**306**	**296**	**339**	**418**	**0**	**0**	**0**	**0**	1359
ОУП.01	Русский язык	4			163		163	128	35	0			10	6	34	35	34	60	0	0	0	0	163
ОУП.02	Литература		4		211		211	143	66	2					51	31	68	61	0	0	0	0	211
ОУП.03	Иностранный язык		4		210		210	0	208	2					34	48	68	60	0	0	0	0	210
ОУП.04	Математика	4			286		286	174	112	0			10	6	68	64	68	86	0	0	0	0	286
ОУП.05	История		4		171		171	143	26	2					34	32	50	55	0	0	0	0	171
ОУП.06	Физическая культура		4	1,2,3	210		210	5	205	0					51	48	51	60	0	0	0	0	210
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72		72	38	32	2					34	38	0	0	0	0	0	0	72
ОУП.08	Астрономия		4		36		36	24	10	2					0	0	0	36	0	0	0	0	36
Профильные учебные предметы		**1э/2дз/0з**			**485**		**485**	**263**	**186**	**4**	**32**		**10**	**6**	**73**	**80**	**149**	**183**	**0**	**0**	**0**	**0**	485
ОУП.09	Информатика		3		153		153	51	90	2	10				39	32	82	0	0	0	0	0	153
ОУП.10	Химия	4			228		228	156	60	0	12		10	6	34	48	67	79	0	0	0	0	228
ОУП.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/2ДЗ/1з**			**453**		**453**	**303**	**144**	**6**			**10**	**6**	**165**	**64**	**88**	**64**	**0**	**0**	**72**	**0**	453

ОУП.12	Обществознание (ккл. экономику и право)		4		191		191	125	64	2					59	32	36	64	0	0	0	0	191
ОУП.13	Физика	3			118		118	86	32	0			10	6	34	32	52	0	0	0	0	0	118
ОУП.14	География		1		72		72	34	36	2					72	0	0	0	0	0	0	0	72
ОУП.15	Экология			7	72		72	58	12	2					0	0	0	0	0	0	72	0	72
Дополнительные учебные предметы		**0э/2ДЗ/1з**			**110**		**110**	**32**	**62**	**6**	**10**				**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**34**	**0**	**76**	110
ОУП.16	Конструктор карьеры			8	34		34	8	24	2					0	0	0	0	0	0	0	34	34
ОУП.17	Основы финансовой грамотности		8		42		42	16	24	2					0	0	0	0	0	0	0	42	42
ОУП.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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
22	Кабинет русского языка и литературы;
17	Кабинет математика: алгебры и начала математического анализа, геометрии
21	Кабинет истории
20	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности
14	Кабинет физики;
21	Кабинет обществознания (вкл. экономику и право);
12	Кабинет географии;
12	Кабинет экологии;
11	Кабинет информатики;
12	Кабинет химии;
14	Кабинет астрономии;
12	Кабинет биологии;
18	Конструктор карьеры
12	Кабинет учебно- исследовательского проектирования;
18	Кабинет основы финансовой грамотности;
18	Кабинет социально- экономических дисциплин;
23	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены;
23	Кабинет товароведения продовольственных товаров
	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
19	Кабинет иностранного языка;
20	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
23	Кабинет кухни народов мира
23	Кабинет блюда национальной кухни
23	Кабинет рисование и лепка
7	Кабинет информационные технологии в профессиональной деятельности
23	Кабинет психологии и этики профессиональной деятельности;
	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места;
	Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких длюд, десертов и напитков;
	Учебный кондитерский цех;
	Спортивный зал;
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

2. План учебного процесса для ОП ППКРС

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	всего занятий	количество часов по примерной программе	вариативная часть
1	2			
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**2407**	**2016**	**391**
ОУП.00	**Общие (базовые) учебные предметы**	**1359**	**1098**	**225**
ОУП.01	Русский язык	163	114	49
ОУП.02	Литература	211	171	40
ОУП.03	Иностранный язык	210	171	39
ОУП.04	Математика	286	228	58
ОУП.05	История	171	171	0
ОУП.06	Физическая культура	210	171	39
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	72	72	0
ОУП.08	Астрономия	36	34	2
Профильные учебные предметы		**485**	**351**	**134**
ОУП.09	Информатика	153	108	45
ОУП.10	Химия	228	171	57
ОУП.11	Биология	104	72	32
По выбору из обязательных предметных областей		**453**	**457**	**32**
ОУП.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	191	171	20
ОУП.13	Физика	118	108	10
ОУП.14	География	72	72	0
ОУП.15	Экология	72	72	0
Дополнительные учебные предметы		**110**	**110**	**0**
ОУП.16	Конструктор карьеры	34	34	0
ОУП.17	Основы финансовой грамотности	42	42	0
ОУП.18	Учебно- исследовательское проетирование/ программа Компас	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

Формы промежуточной аттестации ОП СПО ППКРС 43.01.09 Повар. кондитер

Курс, семестр		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены
1 курс	1 семестр	Физическая культура	География	
			Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
			Основы калькуляции и учета	
	2 семестр	Физическая культура	Основы безопасности жизнедеятельности	Экзамен по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
			УП.01 Учебная практика	
			ПП.01 Производственная практика	
2 курс	3 семестр	Физическая культура	Информатика	Физика
				Безопасность жизнедеятельности
	4 семестр		Литература	Русский язык
			Иностранный язык	Математика
			История	Химия
			Физическая культура	
			Обществознание (вкл.экономику и право)	
			Астрономия	
			Биология	
			Основы военной службы	
3 курс	5 семестр	Физическая культура		Основы товароведения продовольственных товаров
	6 семестр	Физическая культура	Учебно-исследовательское проектирование	Экзамен по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
			Техническое оснащение и организация рабочего места	Экзамен по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
			Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
			Охрана труда	
			Иностранный язык в профессиональной деятельности	
			Кухни народов мира	

			УП.02 Учебная практика и ПП.02 Производственная практика	
			УП.03 Учебная практика и ПП.03 Производственная практика	
4 курс	7 семестр		Рисование и лепка	Экзамен по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
		Физическая культура	УП.04 Учебная практика и ПП.04 Производственная практика	
		Экология		
		Психология и этика профессиональной деятельности		
	8 семестр		Основы финансовой грамотно	Экзамен по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Конструктор карьеры	Физическая культура	
			Блюда национальной кухни	
			Информационные технологии в профессиональной деятельности	
			УП.05 Учебная практика и ПП.05 Производственная практика	
		9	30	11