

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Владикавказский торгово-
экономический техникум»

_____ В.Б. Абиев

05 июля 2021 г.

Введено в действие приказом директора
от 05 июля 2021 г. № 85 Д

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Владикавказский торгово-экономический техникум»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

базовой подготовки

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 1 год и 10 мес.

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

Владикавказ
2021

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(на базе среднего общего образования) 2021-2023 гг.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс			
					Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 10 н-т. уп-4н. пп-3н.	2 сем. 9 н-т. уп-3н. пп-10н.	3 сем. 10н-т. уп-3н. пп-4н.	4 сем. 8н-т. уп-5н. пп-9н.
					всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Обязательная часть циклов ОПОП	3з/18дз/13э	2952	74	1278	696	582	1476	12	76	360	324	360	288
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3з/11дз/-	662	20	642	330	312	0	0	0	136	204	184	118
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,ДЗ	62	2	60	48	12				30	30	-	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	82	2	80	44	36				20	28	32	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	62	2	60	54	6				20	18	22	-

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-, ДЗ	50	2	48	42	6				-	-	28	20
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ	50	2	48	12	36				28	20	-	-
ОП.06	Основы калькуляции и учета	-, ДЗ	62	2	60	12	48				18	42	-	-
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, ДЗ	62	2	60	12	48				-	-	30	30
ОП.08	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	60		60	2	58				20	18	12	10
ОП.09	Охрана труда	-, ДЗ	60	2	58	52	6				-	-	30	28
ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания	-, ДЗ	62	2	60	36	24				-	-	30	30
ОП.11	Основы финансовой грамотности	-, ДЗ	50	2	48	16	32				-	48	-	-
П.00	Профессиональный цикл		2290	54	636	366	270	1476	12	76	224	120	176	170
ПМ.00	Профессиональные модули	-/7дз/13э	2254	54	636	366	270	1476	12	76	224	120	176	170
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/1дз/2э	226	8	96	60	36	108	2	12				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	Э компл.	36	4	32	32	0				36	-		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		78	4	64	28	36		2	8	68	-		
УП.01	Учебная практика	ДЗ компл.	36					36			36	-		
ПП.01	Производственная практика		72					72			72	-		

ДЭ ПМ.01	Демонстрационный экзамен	Э	4							4				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/1дз/2э	458	6	114	66	48	324	2	12				
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э компл.	36		36	36	0				36	-		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		94	6	78	30	48		2	8	84	-		
УП.02	Учебная практика	ДЗ компл.	108					108			108	-		
ПП.02	Производственная практика		216					216			36	180		
ДЭ ПМ.02	Демонстрационный экзамен	Э	4							4				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/1дз/2э	422	12	108	60	48	288	2	12				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э компл.	36	4	32	32	0				-	36		

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		94	8	76	28	48		2	8	-	84		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108					108			-	108		
ПП.03	Производственная практика	компл.	180					180			-	180		
ДЭ ПМ.03	Демонстрационный экзамен	Э	4							4				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/1дз/2э	344	4	74	38	36	252	2	12				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э компл.	36	4	32	32	0						36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		52		42	6	36		2	8			42	
УП.04	Учебная практика	ДЗ компл.	108					108					108	
ПП.04	Производственная практика		144					144					144	
ДЭ ПМ.04	Демонстрационный экзамен	Э	4							4				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/1дз/2э	386	12	108	60	48	252	2	12				

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э компл.	36	4	32	32	0						36	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		94	8	76	28	48		2	8			62	22
УП.05	Учебная практика	ДЗ компл.	72					72						72
ПП.05	Производственная практика		180					180						180
ДЭ ПМ.05	Демонстрационный экзамен	Э	4							4				
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели	-/1дз/2э	211	6	50	8	42	144	1	10				
МДК.06.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	Э	67	6	50	8	42		1	6				56
УП.06	Производственная практика	ДЗ	144					144						144
ДЭ ПМ.06	Демонстрационный экзамен	Э	4							4				
ПМ.07	Технология ресторанного сервиса	-/1дз/1э	207	6	86	74	12	108	1	6				
МДК.07.01	Организация торговой и производственной деятельности ресторана	Э	99	6	86	74	12		1	6				92
УП.07	Учебная практика	ДЗ	108					108						108
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36											
	ВСЕГО	3з/18дз/13э	2952	74	1258	690	568	1476	12	76	360	324	360	288

	Самостоятельная учебная работа			74							20	18	20	16
Государственная итоговая аттестация – 36 часов (1 неделя) Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен (по графику) Промежуточная аттестация указана с демонстрационными экзаменами по профессиональным модулям					ВСЕГО	дисциплин и МДК					612	792	612	792
						учебной практики					144	108	108	180
						производ. практики					108	360	144	324
						преддипл. практики					0	0	0	0
						экзаменов					3	3	3	4
						дифф. зачетов					1	6	3	8
						зачетов					1	1	1	0