

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 - 3 года и 10

мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

Владикавказ
2021

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПКРС для профессии СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
(на базе основного общего образования)
2021-2025 гг.
естественно – научный профиль**

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				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем	Нагрузка на дисциплины и МДК			17 н	22 н	17 н	22 н	17 н	22 н	17 н	22 н		
						Теоретическое обучение	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК		т	т	7н-т	8н-т	5н-т	8н-т	5н-т	3н-т		
							лаб. и практ. занятий	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	4н-уп	6н-пп	4н-уп	8н-уп	4н-уп	4н-уп	8н-уп	4н-уп
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	Общеобразовательный цикл	1з/9дз/3э	1436	0	1404			0	8	24	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-, э	89	0	78				3	8	34	44						
ОУД.02	Литература	-, дз	156	0	156						68	88						
ОУД.03	Иностранный язык	-, дз	156	0	156						68	88						
ОУД.04	Математика	-, э	245	0	234				3	8	102	132						
ОУД.05	История	-, дз	156	0	156						68	88						

ОУД.06	Физическая культура	3, дз	117	0	117						51	66						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, дз	78	0	78						34	44						
ОУД.08	Астрономия	-, дз	39	0	39						17	22						
ОУД.09	Информатика	-, дз	117	0	117						51	66						
ОУД.10	Химия	-, э	127	0	117			2	8		51	66						
ОУД.11	Биология	-. дз	117	0	117						51	66						
ОУД.12	Родная литература	-, дз	39	0	39						17	22						
	Обязательная часть циклов ОПОП	4з/11дз/-	662	20	642	330	312				0	0	156	174	72	214	26	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4з/11дз/-	662	20	642	330	312				0	0	156	174	72	214	26	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	62	2	60	48	12						60	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	82	2	80	44	36						28	52	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	62	2	60	54	6						28	32	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	50	2	48	42	6						0	0	0	48	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	50	2	48	12	36						0	0	0	48	0	0
ОП.06	Основы калькуляции и учета	дз	62	2	60	12	48						26	34	0	0	0	0

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	62	2	60	12	48						0	0	0	38	22	0
ОП.08	Физическая культура	з,з,з,дз	60		60	2	58						14	16	10	16	4	0
ОП.09	Охрана труда	дз	60	2	58	52	6						0	20	38	0	0	0
ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания	дз	62	2	60	36	24						0	20	24	16	0	0
ОП.11	Основы финансовой грамотности	дз	50	2	48	16	32						0	0	0	48	0	0
П.00	Профессиональный цикл	-/7дз/13э	3628	54	636	366	270	2808	26	104	0	0	456	618	540	578	586	666
ПМ.00	Профессиональные модули	-/7дз/13э	3628	54	636	366	270	2808	26	104	0	0	456	618	540	578	586	666
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/1дз/2э	484	8	96	60	36	360	4	16			456					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	Э компл.	37	4	32	32	0		1				32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		79	4	64	28	36		3	8				64				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144					144					144					

ПП.01	Производственная практика	компл.	216					216					216				
ДЭ ПМ.01	Демонстрационный экзамен	Э	8						8								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/1дз/2э	644	6	114	66	48	504	4	16				618			
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э компл.	37		36	36	0		1					36			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		95	6	78	30	48		3	8				78			
УП.02	Учебная практика	ДЗ компл.	144					144						144			
ПП.02	Производственная практика		360					360						360			
ДЭ ПМ.02	Демонстрационный экзамен	Э	8						8								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/1дз/2э	644	12	108	60	48	504	4	16					540		

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		53		42	6	36		3	8						42		
УП.04	Учебная практика	ДЗ компл.	144					144								144		
ПП.04	Производственная практика		288					288								288		
ДЭ ПМ.04	Демонстрационный экзамен	Э	8							8								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/1дз/2э	716	12	108	60	48	576	4	16							18	666
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э компл.	37	4	32	32	0		1								18	14
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		95	8	76	28	48		3	8								
УП.05	Учебная практика	ДЗ компл.	144					144										144
ПП.05	Производственная практика		432					432										432
ДЭ ПМ.05	Демонстрационный экзамен	Э	8							8								

ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели	-/1дз/2э	363	6	50	8	42	288	3	16							338	
МДК.06.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	Э	67	6	50	8	42		3	8							50	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	144					144									144	
ПП.06	Производственная практика		144					144									144	
ДЭ ПМ.06	Демонстрационный экзамен	Э	8															
ПМ.07	Технология ресторанного сервиса	-/1дз/1э	247	6	86	74	12	144	3	8							230	
МДК.07.01	Организация торговой и производственной деятельности ресторана	Э	103	6	86	74	12		3	8							86	
УП.07	Учебная практика	ДЗ	144					144									144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72															72
	Самостоятельная учебная работа			74														
	ВСЕГО	5з/27дз/16э		74				2808	34	128	612	792	612	792	612	792	612	738

