

Утверждаю:
Директор ОГБПОУ «Инзенский государственный
техникум отраслевых технологий, экономики и права»



Н.М.Ёлчева

« 20 » сентября 2025г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования
ОГБПОУ «Инзенский государственный техникум отраслевых технологий, экономики и права»
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»
43.01.09 Повар кондитер

Квалификация: Повар ↔ Кондитер
Официант

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – *естественно-научный*

4. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа ПКРС)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)				Учебная нагрузка обучающихся, в академических часах										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
		экзамен	зачёт	диффер.зачёт	др.формы контроля	Объём образовательной программы	Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		
							в том числе в форме практической подготовки	Всего учебных часов	Самостоятельная работа	Обучение по дисциплинам и МДК, в т.ч.		Прак тики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 ½ нед.	2 сем. 23 ½ нед.	3 сем. 16 ½ нед.	4 сем. 21 ½ нед.	5 сем. 14 ½ нед.	6 сем. 19 ½ нед.	
										теоретические занятия по дисциплинам/ МДК	лабораторные и практические занятия										учебная и производственная
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
О.00	Общеобразовательный цикл					1476	590	1440	0	777	699	0	8	28	529	618	311	18	0	0	
ОУП.00	Общие дисциплины					1476	590	1440	0	777	699	0	8	28	529	618	311	18	0	0	
ОД.01	Русский язык	3				97	10	87		75	22		2	8	34	39	24				
ОД.02	Литература			2		106	40	106		50	56				34	72					
ОД.03	История				3	117	50	117		45	72				51	48	18				
ОД.04	Обществознание	3				124	6	116		118	6		2	6	52	40	32				
ОД.05	География				3	82	30	82		68	14				34	30	18				
ОД.06	Иностранный язык (проф)			3		114	110	114		1	113				34	48	32				
ОД.07	Математика	3				186	80	176		72	114		2	8	51	72	63				
ОД.08	Информатика (проф)				3	104	60	104		48	56				34	38	32				
ОД.09	Физическая культура		1 3	2 4		133	120	133		1	132				50	49	16	18			
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины				2	68	20	68		48	20				34	34					
ОД.11	Физика				3	99	32	99		67	32				51	30	18				
ОД.12	Химия (проф)	3				108	20	100		76	32		2	6	36	48	24				
ОД.13	Биология			1 2		72	6	72		66	6				34	38					
ОД.14	Индивидуальный проект (химия/история)			2		32		32		32					32						
ДД.15	Родная литература				3	34	6	34		28	6						34				

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)				Учебная нагрузка обучающихся, в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
		экзамен	зачёт	диффер.зачёт	др.формы контроля	Объём образовательной программы	Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		
							в том числе в форме практической подготовки	Всего учебных часов	Самостоятельная работа	Обучение по дисциплинам и МДК, в т.ч.		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 ½ нед.	2 сем. 23 ½ нед.	3 сем. 16 ½ нед.	4 сем. 21 ½ нед.	5 сем. 14 ½ нед.	6 сем. 19 ½ нед.
										теоретические занятия по дисциплинам/ МДК	лабораторные и практические занятия									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					554	340	550	13	239	302	0	4	32	65	123	34	76	128	128
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1				65	32	65	1	32	32			2	16	65				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			5		36	22	36	1	17	18								36	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2				123	60	123	2	61	60			2	16	123				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности /Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний				3	34	20	34	1	23	10						34			
ОП.05	Основы калькуляции и учета			5		36	20	36	1	17	18								36	
ОП.06	Охрана труда			6		36	20	36	1	17	18									36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		36	34	36	1	1	34									36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5		36	22	36	1	17	18							36		
ОП.09	Физическая культура		4	6		40	38	36	1	1	38								20	20
ОП.10	Информационные технологии на предприятиях				5	40	24	40	1	19	20							22	18	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)				Учебная нагрузка обучающихся, в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
		экзамен	зачёт	диффер.зачёт	др.формы контроля	Объём образовательной программы	Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		
							в том числе в форме практической подготовки	Всего учебных часов	Самостоятельная работа	Обучение по дисциплинам и МДК, в т.ч.		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 ½ нед.	2 сем. 23 ½ нед.	3 сем. 16 ½ нед.	4 сем. 21 ½ нед.	5 сем. 14 ½ нед.	6 сем. 19 ½ нед.
										теоретические занятия по дисциплинам/ МДК	лабораторные и практические занятия									
	<i>общественного питания</i>																			
ОП.11	<i>Рисование и лепка</i>			5		36	24	36	1	17	18						18	18		
ОП.12	<i>Организация обслуживания на предприятиях питания/ Культура делового общения</i>				6	36	24	36	1	17	18								36	
П.00	Профессиональный цикл					2326	1978	2290	11	507	620	1188	0	36	0	105	267	770	484	700
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					235	214	229	2	35	84	114	0	6	0	105	130	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2		40	20	40	1	19	20				40					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3		81	80	81	1	16	64				65	16				
УП.01	Учебная практика			3		72	72	72				72					72			
ПП.01	Производственная практика			3		36	36	36				36					36			
	Экзамен по модулю	3				6	6					6					6			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих					529	510	523	2	63	134	330	0	6	0	0	137	392	0	0

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)				Учебная нагрузка обучающихся, в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		экзамен	зачёт	диффер.зачёт	др.формы контроля	Объём образовательной программы	в том числе в форме практической подготовки	Всего учебных часов	Самостоятельная работа	Обучение по дисциплинам и МДК, в т.ч.		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		
										теоретические занятия по дисциплинам/ МДК	лабораторные и практические занятия				учебная и производственная	1 сем. 16 ½ нед.	2 сем. 23 ½ нед.	3 сем. 16 ½ нед.	4 сем. 21 ½ нед.	5 сем. 14 ½ нед.	6 сем. 19 ½ нед.
	блюды, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3		36	20	36	1	17	18					36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4		163	160	163	1	80	82					101	62				
УП.02	Учебная практика			4		252	252	252			252									252	
ПП.02	Производственная практика			4		72	72	72			72									72	
	Экзамен по модулю	4				6	6				6									6	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					378	332	372	2	78	76	222	6		0	0	0	378	0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации			4		36	20	36	1	17	18									36	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)				Учебная нагрузка обучающихся, в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
		экзамен	зачёт	диффер.зачёт	др. формы контроля	Объём образовательной программы	Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс			
							в том числе в форме практической подготовки	Всего учебных часов	Самостоятельная работа	Обучение по дисциплинам и МДК, в т.ч.		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 ½ нед.	2 сем. 23 ½ нед.	3 сем. 16 ½ нед.	4 сем. 21 ½ нед.	5 сем. 14 ½ нед.	6 сем. 19 ½ нед.
										теоретические занятия по дисциплинам/ МДК	лабораторные и практические занятия									
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4		120	90	120	1	61	58						120			
УП.03	Учебная практика			4		180	180	180											180	
ПП.03	Производственная практика			4		36	36	36											36	
	Экзамен по модулю	4				6	6												6	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					306	250	300	2	78	76	150	0	6	0	0	0	0	306	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				5	36	20	36	1	17	18								36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,			5		120	80	120	1	61	58								120	

