

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



Н.М.Ёлчева

« 10 » марта 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 -1 год 10 мес.
на базе среднего 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				Объем образовательной программы, в академических часах									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
		экзамен	зачёт	диффер.зачёт	др.формы контроля	Объём образовательной программы	Всего	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч.					I курс		II курс	
										Обучение по дисциплинам и МДК, в т.ч.		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 13,8 нед.	2 сем. 8,7 нед.	3 сем. 12,8 нед.	4 сем. 12,7 нед.
										теоретические занятия по дисциплинам/мдк	лабораторные и практические занятия							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	1	3	10	476	476	288	13	201	262	0	0	0	132	88	124	132
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1		36	36	22	1	19	16				36			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров				2	36	36	22	1	17	18				24	12		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места				1	36	36	22	1	17	18				36			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности /Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний				2	36	36	20	1	25	10				36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета			3		36	36	20	1	17	18						36	
ОП.06	Охрана труда				4	36	36	20	1	17	18							36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности				2	36	36	20	1	1	34					36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности				4	36	36	22	1	17	18						18	18
ОП.09	Физическая культура		3	4		40	40	28	1	1	38						18	22
ОП.10	Цифровые технологии на предприятиях отрасли общественного питания				4	40	40	24	1	19	20						20	20
ОП.11	Рисование и лепка				3	36	36	24	1	17	18					18	18	
ОП.12	Финансовая грамотность и предпринимательская деятельность				4	36	36	26	1	17	18							36
ОП.13	Организация обслуживания на предприятиях питания				3	36	36	18	1	17	18					22	14	
П.00	Профессиональный цикл	6	0	15	5	2404	2404	1764	11	623	618	1152	0	36	474	764	482	684

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной программы, в академических часах										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
		экзамен	зачёт	диффер.зачёт	др. формы контроля	Объём образовательной программы	Всего	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч.						I курс		II курс	
										Обучение по дисциплинам и МДК, в т.ч.		Практики		Промежуточная аттестация	1 сем. 13,8 нед.	2 сем. 8,7 нед.	3 сем. 12,8 нед.	4 сем. 12,7 нед.	
										теоретические занятия по дисциплинам/МДК	лабораторные и практические занятия	учебная и производственная	Консультации						
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	0	3	1	272	272	208	2	80	82	108	0	6	272	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				1	36	36	20	1	17	18				36				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1		128	128	80	1	63	64				128				
УП.01	Учебная практика			1		72	72	72											
ПП.01	Производственная практика			1		36	36	36											
	Экзамен квалификационный	1												6					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	0	3	1	594	594	504	2	134	134	324	0	6	202	392	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				1	36	36	20	1	17	18				36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2		234	234	160	1	117	116				166	68			
УП.02	Учебная практика			2		252	252	252											
ПП.02	Производственная практика			2		72	72	72											
	Экзамен по модулю	2												6					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1	0	3	1	372	372	326	2	78	76	216	0	6	0	372	0	0	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной программы, в академических часах									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
		экзамен	зачёт	диффер.зачёт	др.формы контроля	Объём образовательной программы	Всего	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч.					I курс		II курс	
										Обучение по дисциплинам и МДК, в т.ч.		Прак тики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 13,8 нед.	2 сем. 8,7 нед.	3 сем. 12,8 нед.	4 сем 12,7 нед.
										теоретические занятия по дисциплинам/МДК	лабораторные и практические занятия							
	разнообразного ассортимента																	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				2	36	36	20	1	17	18					36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			2		120	120	90	1	61	58				120			
УП.03	Учебная практика			2		180	180	180				180			180			
ПП.03	Производственная практика			2		36	36	36				36			36			
	Экзамен квалификационный	2												6				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	0	3	1	300	300	244	2	78	76	144	0	6	0	0	300	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				3	36	36	20	1	17	18					36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			3		120	120	80	1	61	50					120		
УП.04	Учебная практика			3		72	72	72				72				72		
ПП.04	Производственная практика			3		72	72	72				72				72		
	Экзамен квалификационный	3												6				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	0	3	1	600	600	468	2	156	154	288	0	6	0	0	182	418
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к				3	36	36	20	1	17	18					36		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной программы, в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)				
		экзамен	зачёт	диффер.зачёт	др.формы контроля	Объём образовательной программы	Всего	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч.					I курс		II курс	
										Обучение по дисциплинам и МДК, в т.ч.		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 13,8 нед.	2 сем. 8,7 нед.	3 сем. 12,8 нед.	4 сем. 12,7 нед.
										теоретические занятия по дисциплинам/МДК	лабораторные и практические занятия							
	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4		276	276	160	1	139	136						146	130
УП.05	Учебная практика			4		216	216	216										216
ПП.05	Производственная практика			4		72	72	72										72
	Экзамен квалификационный	4											6					
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 16399 Официант	1	0	3	0	266	266	14	1	97	96	72	0	6	0	0	0	266
МДК.06.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4		194	194	14	1	97	96							194
УП.06	Учебная практика			4		36	36					36						36
ПП.06	Производственная практика			4		36	36					36						36
	Экзамен квалификационный	4											6					
	Всего					2952	2952	2052	24	824	880	1152	0	36	606	852	606	816
	Промежуточная аттестация					36									6	12	6	12
ГИА	Государственная итоговая аттестация					36												36
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена								Всего	дисциплины МДК				1308	498	312	462	456	
									учебной практики				828	72	432	72	252	
									производственной практики				324	36	108	72	108	
									экзамен по модулю				6	1	2	1	2	
									дифф. зачетов (без учета по физической культуре)				20	4	6	4	6	
									зачетов (без учета по физической культуре)				0	0	0	0	0	