

Иркутский областной союз потребительских обществ
Частное профессиональное образовательное учреждение
Иркутский техникум экономики и права

УТВЕРЖДЕН
Приказом директора
№ 5 с-о от 31.08.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
специалист по поварскому и
кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Срок получения образования по
образовательной программе – **3 года**
10 месяцев на базе основного общего
образования
Профиль получаемого
профессионального образования:
естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППСЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Срок получения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Курсы	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.						Количество недель			
	По дисциплинам и МДК	По практике			Аттестация по проф. модулю	Государственная итоговая аттестация	Всего		Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебной	Производственной	Преддипломная практика			часов	недель		
1	1476	0	0	0	0	0	1476	41	11	52
2	1212	252	0	0	12	0	1476	41	11	52
3	984	252	216	0	24	0	1476	41	11	52
4	636	144	324	144	48	216	1512	42	2	44
Всего	4308	648	540	144	84	216	5940	165	35	200

2. План учебного процесса для ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем ОП, час.	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа обучающихся	Распределение объема работы по семестрам					
		Зачет	Диф. зачет	Экзамен		Всего	В т.ч. практическая подготовка	курсовая работа (проект)	Промежуточная аттестация			I курс		II курс		III курс	
									консультации	и экзамены		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
		3	4	5		6	7	8	9	10		11	12	13	14	15	16
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	0			1476	1476	574	0	16	24	0	612	864	0	0	0	0
оуд.01	Русский язык			1	92	92	20		4	6		92					
оуд.02	Литература			2	138	138	32		4	6			138				
оуд.03	Математика (угл)		2		230	230	6					86	144				
оуд.04	Информатика		2		70	70	117					32	38				
оуд.05	Физика		2		92	92	20					32	60				
оуд.06	Химия (угл)			2	138	138	109		4	6		64	74				
оуд.07	Биология (угл)			2	138	138	22		4	6		64	74				
оуд.08	Иностранный язык		2		138	138	6					64	74				
оуд.09	История		2		92	92	20					32	60				
оуд.10	Обществознание		2		92	92	20					32	60				
оуд.11	География		2		46	46	71						46				
оуд.12	Физическая культура	1	2		92	92	71					32	60				
оуд.13	Основы безопасности жизнедеятельности		1		46	46	20					46					
оуд.14	Индивидуальный проект		2		36	36	20						36				
оуд.15	Введение в специальность		1		36	36	20					36					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				510	460	334	0	8	12	50	0	0	158	132	68	116
огсэ.01	Основы философии		4		36	32	8				4				36		
огсэ.02	История			3	36	32	8		4	6	4			36			
огсэ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	184	168	152		4	6	16			34	48	34	68
огсэ.04	Физическая культура		6		164	150	140				14			34	48	34	48

ОГСЭ 05	Психология общения		7		36	32	6				4						
ОГСЭ 06	Русский язык и культура речи		3		54	46	20				8			54			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				180	168	30	0	4	6	12	0	0	0	126	0	0
ЕН.01.	Химия			4	126	118	30		4	6	8				126		
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		8		54	50					4						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				869	780	330	0	16	26	89	0	0	213	278	78	156
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3	64	58	14		2	4	6			64			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			8	72	64	24		4	6	8						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			3	64	58	30		4	6	6			64			
ОП.04	Организация обслуживания		4		64	58	34				6			64			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга			5	106	94	16				12			62	44		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7		72	64	10				8						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		102	90	72				12					34	68
ОП.08	Охрана труда		3		51	46	12				5			51			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		68	64	48				4			68			
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров			4	64	58	24		2	4	6			34	30		
ОП.11	Метрология и стандартизация			6	88	76	14		4	6	12						88
ОП.12	Технология приготовления блюд для различных категорий потребителей			4	54	50	32				4			54			
П.00	Профессиональный цикл				2545	2469	1698	40	49	81	328	0	0	241	328	466	592
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				314	302	174	0	5	7	12	0	0	0	0	314	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5		52	48	6				4					52	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5		106	98	24				8					106	
УП.01	Учебная практика		5		72	72	72									72	
ПП. 01	Производственная практика				72	72	72									72	
	Экзамен по профессиональному модулю			5	12	12			5	7						12	

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				440	420	316	20	5	13	20	0	0	0	0	34	406
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		52	48	14				4						52
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	124	108	50	20		6	16					34	90
УП.02	Учебная практика				108	108	108										108
ПП.02	Производственная практика		6		144	144	144										144
	Экзамен по профессиональному модулю			6	12	12			5	7							12
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				274	264	190	0	9	13	10	0	0	0	0	118	156
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		50	46	8		2	3	4					50	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		68	62	38		2	3	6					68	
УП.03	Учебная практика				36	36	36										36
ПП.03	Производственная практика		6		108	108	108										108
	Экзамен по профессиональному модулю			6	12	12			5	7							12
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				370	346	190	0	9	13	24	0	0	0	0	0	30

ГИА	Государственная итоговая аттестация				216	216											
	ВСЕГО				5940	5713	3110	40	93	149	479	612	864	612	864	612	864
					5940			165			5940	612	864	612	864	612	864
					0							0	0	0	0	0	0
ВСЕГО					дисциплин и МДК			4308	120	612	864	612	708	456	444		
					учебной практики			540	15	0	0	0	144	72	144		
					производ. практики			540	15	0	0	0	0	72	252		
					преддипломной практики			144	4	0	0	0	0	0	0		
					аттестация по ПМ			84	2	0	0	0	12	12	24		
					экзаменов			17		1	3	3	3	2	5		
					дифф. зачетов			31		2	9	4	6	5	5		
					зачетов			1		1	0	0	0	0	0		