

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

УТВЕРЖДЕН приказом директора
№ 5.1 с-о от 31.08.2022

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

ОП.00	Общепрофессиональный цикл				905	812	330	0	16	26	93	0	0	213	278	129	105	0	180
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								72
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			8	72	64	10				8								72
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			34	34				
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров			4	64	58	24		2	4	6				64				
ОП.11	Метрология и стандартизация			6	88	76	14		4	6	12					51	37		
ОП.12	Конструктор карьеры			8	36	32					4								36
ОП.13	Технология приготовления блюд для различных категорий потребителей			4	54	50	32				4				54				
П.00	Профессиональный цикл				2509	2253	1518	40	49	81	256	0	0	241	328	415	643	576	306
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	0	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				439	419	316	20	5	13	20	0	0	0	0	0	439	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	51	47	14				4						51		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	124	108	50	20		6	16						124		
УП. 02	Учебная практика			6	108	108	108										108		

ПП. 02	Производственная практика		6	144	144	144										144		
	Экзамен по профессиональному модулю			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			275	265	190	0	9	13	10	0	0	0	0	0	0	275	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		7	51	47	8		2	3	4							51	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			68	62	38		2	3	6								68
УП. 03	Учебная практика		7	36	36	36											36	
ПП. 03	Производственная практика				108	108	108											108
	Экзамен по профессиональному модулю		7	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			334	310	190	0	9	13	24	0	0	0	0	0	72	178	84
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	54	50	8		2	3	4							54	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				124	104	38		2	3	20					72	52	
УП. 04	Учебная практика		8	72	72	72											36	36
ПП. 04	Производственная практика				72	72	72											36
	Экзамен по профессиональному модулю		8	12	12			5	7								12	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			434	410	308	0	11	17	24	0	0	0	0	101	132	81	120
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		5	50	46	8		2	4	4				50				

МДК.05.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7	156	136	84		4	6	20					51	60	45		
УП.05	Учебная практика	7			108	108	108										72	36		
ПП.05	Производственная практика		8		108	108	108												108	
	Экзамен по профессиональному модулю			8	12	12			5	7									12	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				144	132	78	20	5	11	12	0	0	0	0	0	0	42	102	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8	96	84	42	20		4	12							42	54	
ПП.06	Производственная практика		8		36	36	36												36	
	Экзамен по профессиональному модулю			8	12	12			5	7									12	
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочего "16675 Повар", "12901 Кондитер"				569	415	262	0	5	7	154	0	0	241	328	0	0	0	0	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар		4		153	97	56				56			67	86					
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер		4		152	126	26				26			66	86					
УП.07.01	Учебная практика		4		252	180	180				72			108	144					
	Экзамен по профессиональному модулю			4	12	12			5	7					12					
ПДП.00	Преддипломная практика		8		144	144	144												144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216	216													216	
ВСЕГО					5940	5529	2939	40	93	149	411	612	864	612	864	612	864	612	900	
					5940			165			5940	612	864	612	864	612	864	612	900	
					0							0	0	0	0	0	0	0	0	
ВСЕГО									дисциплин и МДК		4308	120	612	864	504	708	456	528	348	288
									учебной практики		648	18	0	0	108	144	72	180	108	36
									производ. практики		540	15	0	0	0	0	72	144	144	180
									преддипломной практики		144	4	0	0	0	0	0	0	0	144
									аттестация по ПМ		84	2	0	0	0	12	12	12	12	36
									экзаменов		16		1	3	3	3	2	4	4	5
									дифф. зачетов		27		1	9	2	7	4	4	2	7
									зачетов		1		1	0	0	0	0	0	1	0