

Утверждаю

Директор
Сибиряков Юрий Павлович



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия "Республиканский межотраслевой техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09

Повар,кондитер

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар,кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2 г10 м

год начала подготовки по УП 2024

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление ,оформление и подготовка к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"
Приготовление ,оформление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий ,закусок разнообразного ассортимента
Приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,десертов,напитков разнообразного ассортимента
Приготовление ,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

с изменением от 03.07.2024 №464.

	цикл											
ОПЦ 01	Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены		1			40	40	0	0	0	0	0
ОПЦ 02	Основы товароведения продовольственных товаров		2			40	0	40	0	0	0	0
ОПЦ 03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2			40	0	40	0	0	0	0
ОПЦ 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		4			36	0	0	0	36	0	0
ОПЦ 05	Основы калькуляции и учета		3			36	0	0	36	0	0	0
ОПЦ 06	Охрана труда		3				0	0	40	0	0	0
ОПЦ 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4				0	0	0	44	0	0
ОПЦ 08	Безопасность жизнедеятельности		3				0	0	36	0	0	0
ОПЦ 09	Физическая культура		3				0	0	44	0	0	0
ОПЦ 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4				0	0	0	36	0	0
ОПЦ 11	Основы рисования		3				0	0	36	0	0	0
ОПЦ 12	Введение в профессию						32	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл						0	0	0	0	0	0
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента						0	0	156	0	0	0

МДК.01.01	Организация приготовления , подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3			0	0	58	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов			3			0	0	92	0	0	0
УП.01.01	Учебная практика						0	0	72	0	0	0
ПП.01.01	Производственная практика						0	0	72		0	0
ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен			3			0	0	6	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						0	0	0	282	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4			0	0	0	80	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4			0	0	0	160	0	0
УП.02.01	Учебная практика						0	0	0	144	0	0
ПП.02.01	Производственная практика						0	0	0	144	0	0

ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен			4			0	0	0	6	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						0	0	0	106	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		дз				0	0	0	24	20	0
МДК.03.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5			0	0	0	82	46	0
УП.03.01	Учебная практика						0	0	0	72	0	0
ПП.03.01	Производственная практика						0	0	0	0	108	0
ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен			5			0	0	0	0	6	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента						0	0	0	0	108	0
МДК.04.01	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации горячих и холодных сладких блюд,		5				0	0	0	0	64	0

	кулинарных изделий, закусок											
МДК.04.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации горячих и холодных сладких блюд, кулинарных изделий, закусок		5			0	0	0	0	124	0	
УП.04.01	Учебная практика					0	0	0	0	108	0	
ПП.04.01	Производственная практика					0	0	0	0	0	180	
ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен		6			0	0	0	0	0	6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					0	0	0	0	136	0	
МДК.05.01	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		5			0	0	0	0	92	0	
МДК.05.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		5			0	0	0	0	44	0	

УП.05.01	Учебная практика						0	0	0	0	0	108	
ПП.05.01	Производственная практика						0	0	0	0	0	180	
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен			6			0	0	0	0	0	6	
УП							504	0	0	72	216	108	108
ПП							792	0	0	72	144	108	360
	Подготовка к Государственной итоговой аттестации						72	0	0	0	0	0	72
	Государственная итоговая аттестация						72	0	0	0	0	0	72
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ						4320	612	828	612	828	612	828

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 324087357327968961775297076797709129534246061626

Владелец Сибиряков Юрий Павлович

Действителен с 30.09.2024 по 30.09.2025