

Утверждаю

Директор

Сибиряков Юрий Павлович

23.08.2024



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Министерство образования и науки Республики Бурятия Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Республиканский межотраслевой техникум"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

"Повар, кондитер"

*код*

*наименование профессии*

основного общего образования

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС*

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, МДК практик	Формы промежуточной аттестации				Максимальная	1 курс		2 курс		3 курс	
							1сем 17нед.	2сем 22нед	3сем 17 нед.	1сем 23нед	1сем 17 нед	1сем 23нед
1	2	3				4	9	10	11	12	13	14
<b>ОУД.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	з	дз	э		1476						
	<b>Обязательные учебные предметы</b>											
<b>ОУД.01</b>	Русский язык		2			72	34	38	0	0	0	0
<b>ОУД.02</b>	Литература		2			108	34	74	0	0	0	0
<b>ОУД.03</b>	Иностранный язык		2			72	34	38	0	0	0	0
<b>ОУД.04</b>	Математика			3		232	60	52	120	0	0	0
<b>ОУД.05</b>	Информатика			2		72	33	39	0	0	0	0
<b>ОУД.06</b>	Физика		2			66	32	34	0	0	0	0
<b>ОУД.07</b>	Химия					98	23	75	0	0	0	0
<b>ОУД.08</b>	Биология			1		72	72		0	0	0	0
<b>ОУД.09</b>	История			2		136	66	70	0	0	0	0
<b>ОУД.10</b>	Обществознание		2			72		72	0	0	0	0
<b>ОУД.11</b>	География		2			72		72	0	0	0	0
<b>ОУД.12</b>	Физическая культура		2			86	48	38	0	0	0	0
<b>ОУД.13</b>	ОРБЗР			1		68	68	0	0	0	0	0
<b>ЭК 00</b>	<b>Элективный курс</b>											
<b>ЭК 01</b>	Индивидуальный проект	2				32	0	32	0	0	0	0
<b>ЭК 02</b>	Россия – моя история	2					0	32	0	0	0	0
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>											
<b>ПОО.01</b>	Родная литература					46	0	46	0	0	0	0
<b>ПОО.02</b>	Основы финансовой грамотности					36	36	0	0	0	0	0
<b>ПОО 03</b>	Основы бережливого производства					36	0	36	0	0	0	0
<b>ОПЦ 00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>											
<b>ОПЦ 01</b>	Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены		1			40	40	0	0	0	0	0
<b>ОПЦ 02</b>	Основы товароведения		2			40	0	40	0	0	0	0

	продовольственных товаров										
<b>ОПЦ 03</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места		2			40	0	40	0	0	0
<b>ОПЦ 04</b>	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности					36	0	0	0	36	0
<b>ОПЦ 05</b>	Основы калькуляции и учета					36	0	0	36	0	0
<b>ОПЦ 06</b>	Охрана труда						0	0	40	0	0
<b>ОПЦ 07</b>	Иностранный язык в профессиональной деятельности						0	0	0	44	0
<b>ОПЦ 08</b>	Безопасность жизнедеятельности						0	0	36	0	0
<b>ОПЦ 09</b>	Физическая культура						0	0	44	0	0
<b>ОПЦ 10</b>	Информационные технологии в профессиональной деятельности						0	0	0	36	0
<b>ОПЦ 11</b>	Основы рисования						0	0	36	0	0
<b>ОПЦ 12</b>	Введение в профессию						32	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>						0	0	0	0	0
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>						0	0	156	0	0
<b>МДК.01.01</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов						0	0	58	0	0
<b>МДК.01.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов						0	0	92	0	0
<b>УП.01.01</b>	Учебная практика						0	0	72	0	0
<b>ПП.01.01</b>	Производственная практика						0	0	72	0	0

<b>ПМ.01.ЭК</b>	Демонстрационный экзамен						0	0	6	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>						0	0	0	282	0	0
<b>МДК.02.01</b>	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок						0	0	0	80	0	0
<b>МДК.02.02</b>	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок						0	0	0	160	0	0
<b>УП.02.01</b>	Учебная практика						0	0	0	144	0	0
<b>ПП.02.01</b>	Производственная практика						0	0	0	144	0	0
<b>ПМ.02.ЭК</b>	Демонстрационный экзамен						0	0	0	6	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>						0	0	0	106	0	0
<b>МДК.03.01</b>	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						0	0	0	24	20	0
<b>МДК.03.02</b>	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						0	0	0	82	46	0
<b>УП.03.01</b>	Учебная практика						0	0	0	72	0	0

<b>ПП.03.01</b>	Производственная практика						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.03.ЭК</b>	Демонстрационный экзамен						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
<b>МДК.04.01</b>	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации горячих и холодных сладких блюд, кулинарных изделий, закусок						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>0</b>
<b>МДК.04.02</b>	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации горячих и холодных сладких блюд, кулинарных изделий, закусок						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>0</b>
<b>УП.04.01</b>	Учебная практика						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
<b>ПП.04.01</b>	Производственная практика						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>
<b>ПМ.04.ЭК</b>	Демонстрационный экзамен						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>0</b>
<b>МДК.05.01</b>	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>0</b>
<b>МДК.05.0</b>	Процессы приготовления ,						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>0</b>

<b>2</b>	подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента										
<b>УП.05.01</b>	Учебная практика					<b>0</b>	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	<b>108</b>
<b>ПП.05.01</b>	Производственная практика					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	0	180
<b>ПМ.05.ЭК</b>	Демонстрационный экзамен					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	6
<b>УП</b>					<b>504</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	108
<b>ПП</b>					<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	360
	<b>Подготовка к Государственной итоговой аттестации</b>				<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
	<b>ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ</b>				<b>4320</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>