



УТВЕРЖДАЮ  
директор ГБПОУ ИО ИТАС  
Б.А. Михайлов  
"01" октября 2016 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области  
"Иркутский техникум архитектуры и строительства"

по профессии среднего профессионального образования

### 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Срок освоения - 2 года и 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого

профессионального образования

естественно - научный



2. План учебного процесса ОП ПКРС

Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и					
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
							Всего занятий	в т.ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
								Лекций, уроков	Лабораторных и практических занятий	17	сем. 23 нед. 18+5	сем. 16 нед. 12+4	сем. 23 нед. 19+4	сем. 16 нед. 9+7	сем. 21 нед. 21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
<b>O.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>2970</b>	<b>990</b>	<b>1980</b>	<b>956</b>	<b>1024</b>	<b>612</b>	<b>466</b>	<b>316</b>	<b>518</b>	<b>68</b>	<b>0</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1648</b>	<b>550</b>	<b>1098</b>	<b>344</b>	<b>754</b>	<b>357</b>	<b>274</b>	<b>148</b>	<b>319</b>		
ОУД.01	Русский язык и литература.Русский язык				171	57	114	0	114	34	18	12	50		
ОУД.02	Русский язык и литература.Литература	4	2		259	88	171	151	20	34	38	28	71		
ОУД.03	Иностранный язык				256	85	171		171	68	36	24	43		
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	4			342	114	228		228	68	54	24	82		
ОУД.05	История	4			256	85	171	141	30	68	36	24	43		
ОУД.06	Физическая культура		4		256	85	171		171	51	54	36	30		
ОУД.07	ОБЖ		2		108	36	72	52	20	34	38				
<b>ОУД.00</b>	<b>По выбору</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>634</b>	<b>211</b>	<b>423</b>	<b>315</b>	<b>108</b>	<b>134</b>	<b>97</b>	<b>48</b>	<b>144</b>		
ОУД.11	Физика		3		162	54	108	62	46	51	33	24			
ОУД.12	Обществознание(вкл. экономику и право)		4		256	85	171	141	30	39	36	24	72		
ОУД.13	География		2		108	36	72	52	20	44	28				
ОУД.14	Экология		2		108	36	72	60	12				72		
<b>ОУД.00</b>	<b>Профильные</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>526</b>	<b>175</b>	<b>351</b>	<b>239</b>	<b>112</b>	<b>85</b>	<b>95</b>	<b>120</b>	<b>51</b>		
ОУД.08	Информатика	3			162	54	108	38	70	34	50	24			
ОУД.09	Химия	4			256	85	171	141	30	51	45	24	51		
ОУД.10	Биология		3		108	36	72	60	12			72			
<b>УДп.00</b>	<b>Дополнительные</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>162</b>	<b>54</b>	<b>108</b>	<b>58</b>	<b>50</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>68</b>	
ОУД.15	Эффективное поведение на рынке труда: проектирование карьеры			5	54	18	36	20	16					36	

ОУД.16	Основы профессионального (делового) общения			5	54	18	36	20	18				4	32	
ОУД.17	Учебно-исследовательское проектирование			1	54	18	36	18	18	36					
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>3</b>			<b>2196</b>			<b>0</b>	<b>362</b>	<b>260</b>	<b>310</b>	<b>508</b>	<b>756</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>297</b>	<b>99</b>	<b>198</b>	<b>105</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>98</b>	<b>24</b>	<b>44</b>	<b>32</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1		48	16	32	16	16		32				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		1		51	17	34	20	14		34				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		48	16	32	12	20		32				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			5	48	16	32	13	19					32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4		102	34	68	44	24			24	44		
	<b>Дисциплины вариативной части</b>				<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>72</b>	
ОП.06	Декоративное оформление кондитерских изделий			5	54	18	36	18	18					36	
ОП.07	Моделирование кондитерских изделий			5	54	18	36	18	18					36	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>0</b>			<b>1890</b>	<b>18</b>	<b>168</b>	<b>0</b>	<b>264</b>	<b>236</b>	<b>248</b>	<b>386</b>	<b>756</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>207</b>	<b>21</b>	<b>186</b>	<b>18</b>	<b>168</b>		<b>114</b>				<b>72</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	2			63	21	42	18	24		42				
УП.01	Учебная практика (производственно обучение)		2		36		36		36		72				
ПП.01	Производственная практика		6		108		108		108						72
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>279</b>	<b>21</b>	<b>258</b>	<b>16</b>	<b>242</b>		<b>150</b>				<b>108</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2			63	21	42	16	26		42				
УП.02	Учебная практика (производственно обучение)		2		72		72		72		108				
ПП.02	Производственная практика		6		144		144		144						108
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>243</b>	<b>21</b>	<b>222</b>	<b>20</b>	<b>192</b>			<b>114</b>			<b>108</b>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	3			63	21	42	20	22			42			
УП.03	Учебная практика (производственно обучение)		3		72		72		72			72			
ПП.03	Производственная практика		6		108		108		108						108

<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>255</b>	<b>25</b>	<b>230</b>	<b>20</b>	<b>210</b>			<b>122</b>			<b>108</b>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	3			75	25	50	20	30			50			
УП.04	Учебная практика (производственно обучение)		3		72		72		72			72			
ПП.04	Производственная практика		6		108		108		108						108
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>306</b>	<b>30</b>	<b>276</b>	<b>27</b>	<b>249</b>				<b>132</b>		<b>144</b>
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	4			90	30	60	27	33				60		
УП.05	Учебная практика (производственно обучение)		4		72		72		72				72		
ПП.05	Производственная практика		6		144		144		144						144
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>210</b>	<b>22</b>	<b>188</b>	<b>20</b>	<b>169</b>				<b>116</b>		<b>72</b>
МДК.06.01	Технология приготовления холодных блюд и закусок	4			66	22	44	20	24				44		
УП.06	Учебная практика (производственно обучение)		4		36		36		36				72		
ПП.06	Производственная практика		6		108		108		108						72
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>207</b>	<b>21</b>	<b>186</b>	<b>20</b>	<b>166</b>					<b>150</b>	<b>72</b>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	4			63	21	42	20	22				42		
УП.07	Учебная практика (производственно обучение)		4		36		36		36				108		
ПП.07	Производственная практика		6		108		108		108						72
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>390</b>	<b>46</b>	<b>344</b>	<b>28</b>	<b>316</b>					<b>236</b>	<b>72</b>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	5			138	46	92	28	64				92		
УП.08	Учебная практика (производственно обучение)		5		108		108		108				144		
ПП.08	Производственная практика		6		144		144		144						72
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>		<b>5</b>		<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>				<b>18</b>	<b>18</b>	
<b>Всего</b>		<b>21</b>	<b>27</b>	<b>8</b>			<b>4176</b>			<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
<b>Г(И)А</b>							<b>72</b>								<b>72</b>
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>							<b>72</b>								<b>72</b>
<b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 часов) Государственная (итоговая) аттестация</b> Выпускная квалификационная работа							<b>2700</b>	дисциплин и МДК	<b>612</b>	<b>648</b>	<b>432</b>	<b>684</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	
							<b>720</b>	учебной практики	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	
							<b>756</b>	производственной практики	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>756</b>	
							<b>21</b>	экзаменов	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	
							<b>27</b>	дифф. зачетов	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	
							<b>8</b>	зачетов	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	