

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **Повар, Кондитер**
Срок получения образования – **1 год и 10 мес.**
на базе **основного общего образования**

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная практика	Производственная					
I курс	792	252	360	0	72	0	1476	396
II курс	16	252	396	32	72	36	804	72
		504	756	32	144	36	1472	468

2. План учебного процесса для основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		ВСЕГО	Самостоятельная работа	Всего во взаимодействии с преподавателем	Нагрузка взаимодействия с преподавателем					Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Распределение нагрузки							
							по учебным дисциплинам и МДК			Теоретическое обучение	Практ. занятия				Лабораторные	1 курс		2 курс				
							Зачеты	Экзамены	по курсам и семестра							1 сем/17 нед.	2 сем/24 нед.	3 сем/17 нед.	4 сем/23 нед.			
							контактная работа преподавателя с обучающимися	с/р	контактная работа преподавателя с обучающимися	с/р	контактная работа преподавателя с обучающимися				с/р	контактная работа преподавателя с обучающимися	с/р					
							14	14	15	15	16				16	17	17					
ООП	Основная часть образовательной программы	16	14	2916	32	1408	754	404	0	1332	50	94	576	0	828	0	562	14	738	18		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5	3	436	0	400	176	224	0	0	18	18	176	0	142	0	16	0	66	0		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и	1	1	48	0	36	24	12			6	6	36									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1	1	48	0	36	20	16			6	6	36									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1	1	48	0	36	24	12			6	6	36									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной	2	2	36	0	36	28	8							36							
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4	4	36	0	36	24	12											36			
ОП.06	Охрана труда	2	2	36	0	36	26	10							36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1	1	36	0	36	0	36					36									
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	2	2	36	0	36	26	10							36							
ОП.09	Физическая культура	1,2,3,4	1	112	0	112	4	108						32	34	16			30			
П.00	Профессиональный цикл	11	11	2480	32	1008	578	180		1332	32	76	400	0	686	0	546	14	672	18		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	2	2	370	0	172	100	32		180	4	14	184	0	168	0	0	0	0	0		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	1	36	0	36	16	20					36									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2	144	0	136	84	12	40		2	6.0	76		60							
УП.01	Учебная практика	2*	2*	72	0					72			72									
ПП.01	Производственная практика	2*	2*	118	0					108	2	8.0			108							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	2	2	630	0	216	126	22		396	4	14	216	0	396	0	0	0	0	0		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок	1	1	52	0	52	36	16					52									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок	2	2	172	0	164	90	6	68		2	6.0	92		72							
УП.02	Учебная практика	2*	2*	144	0					144			72		72							
ПП.02	Производственная практика	2*	2*	262	0					252	2	8.0			252							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	3	2	362	0	158	94	32		180	10	14	0	0	122	0	216	0	0	0		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок	2	2	36	0	36	24	12							36							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок	3	3	134	0	122	70	20	32		6	6.0			50			72				
УП.03	Учебная практика	3*	3*	72	0					72					36			36				
ПП.03	Производственная практика	3*	3*	120	0					108	4	8.0						108				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	384	14	132	76	24		216	8	14	0	0	0	0	168	14	180	0		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3*	3*	42	6	36	24	12									36	6				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3*	3*	116	8	96	52	12	32		6	6.0					96	8				
УП.04	Учебная практика	4*	4*	108	0					108									72			
ПП.04	Производственная практика	4*	4*	118	0					108	2	8.0							108			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	2	578	6	230	112	40		324	4	14	0	0	0	0	162	0	392	6		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	3	44	0	44	30	14									44					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	4	200	6	186	82	26	78		2	6.0					82		104	6		
УП.05	Учебная практика	4*	4*	144	0					144							36			108		
ПП.05	Производственная практика	4*	4*	190	0					180	2	8.0								180		
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	1	1	156	12	100	70	30		36	2	6	0	0	0	0	0	0	100	12		
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	4**	4**	38	6	32	22	10											32	6		
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	4**	4**	38	6	32	22	10											32	6		
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	4**	4**	36		36	26	10											36			
УП.06	Учебная практика	4,	4Эм,	44	0					36	2	6.0							36			
	Промежуточная аттестация			144									36		36				36.0			
	Самостоятельная работа			32																		
	ВСЕГО			2916	64	1408	754	404		1332	50	94	576	0	828	0	562	14	738	18		
	Государственная итоговая аттестация			36															36			
	ИТОГО:		16 зач/14 экз	2952	64	1408	754	404		1332	50	94	612		864		612		828			
ГИА: Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена												дисциплины и МДК	432		346		234					
												учебной практики	144		108		216					
												производственной практики	0		360		288					
												экзаменов	3		4		4					
												зачетов	3		6		3		5			