УЧЕБНЫЙ ПЛАН
адаптированной 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**
Форма обучения - **очная**
Срок получения образования – **3 года и 10 мес**
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: **социально-экономический**

ЧГКИПиТ
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: e0 6d ad eb 4b 02 20 d0 ae b4
Владелец: Березняева Елена Валерьевна
Действителен: с 30.03.2021 по 30.03.2026

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
I курс	**1368**	**36**	**0**	**36**	**36**	**0**	**1476**	**396**
II курс	**1152**	**72**	**180**	**0**	**72**	**0**	**1476**	**396**
III курс	**804**	**252**	**252**	**16**	**72**	**0**	**1476**	**396**
IV курс	**492**	**252**	**360**	**64**	**72**	**72**	**1512**	**72**
	4096	**612**	**792**	**116**	**252**	**72**	**5940**	**1260**

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		Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
						Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс				2 курс		3 курс				4 курс					
				ВСЕГО	Самостоятельная работа	Всего во взаимодействии с преподавателем	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК				Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./17 нед.		2 сем./24 нед.		3 сем./17 нед.		4 сем./24 нед.		5 сем./17 нед.		6 сем./24 нед.		7 сем./17 нед.		8 сем./24 нед.	
		Зачеты	Экзамены				Теоретических по обучению	Практических и лабораторных занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ (проектов)				по курсам и семестрам (часы в семестре)															
														контактная работа препод. с обуч.ся	с/р	контактная работа препод. с обуч.ся	с/р	контактная работа препод. с обуч.ся	с/р	контактная работа препод. с обуч.ся	с/р	контактная работа препод. с обуч.ся	с/р	контактная работа препод. с обуч.ся	с/р	контактная работа препод. с обуч.ся	с/р	контактная работа препод. с обуч.ся	с/р
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ООП	**Основная часть образовательной программы**	**35**	**21**	**5832**	**104**	**3828**	**2292**	**1286**	**250**	**2920**	**0**	**1368**	**102**	**138**	**594**	**0**	**810**	**36**	**576**	**0**	**828**	**0**	**574**	**2**	**774**	**14**	**480**	**6**	**560**	**46**
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**16**	**5**	**2110**	**0**	**2050**	**1212**	**838**	**0**	**438**	**0**	**0**	**24**	**36**	**594**	**0**	**668**	**0**	**424**	**0**	**286**	**0**	**78**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	***Обязательные учебные предметы(базовые)***	**6**	***1***	***917***	***0***	***897***	***459***	***438***	***0***	***193***	***0***	***0***	***8***	***12***	***234***	***0***	***312***	***0***	***154***	***0***	***177***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДБ.01	Русский язык		3	126	0	114	64	50		22			6	6.0	34	0	44	0	36	0										
ОУДБ.02	Литература		4	171	0	171	151	20		34					40	0	54	0	34	0	43	0								
ОУДБ.03	Родная литература		4	39	0	39	31	8		12											39									
ОУДБ.04	Иностранный язык		4	179	0	171	8	163		34			2	6.0	42	0	42	0	42	0	45	0								
ОУДБ.05	История	2		114	0	114	94	20		10					50	0	64	0			0	0								
ОУДБ.06	Физическая культура	1,2,3,4,5		171	0	171	10	161		51					34	0	45	0	42	0	50	0								
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		78	0	78	68	10		30					34	0	44	0		0		0								
ОУДБ.08	Астрономия	2		39	0	39	33	6		0						0	39	0		0		0								
ОУДП.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (профильные)***	***0***	***3***	***502***	***0***	***472***	***314***	***158***	***0***	***93***	***0***	***0***	***12***	***18***	***134***	***0***	***76***	***0***	***153***	***0***	***109***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДП.01	Математика		4	305	0	295	181	114		56			4	6.0	56	0	76		54		109									
ОУДП.02	Экономика		3	111	0	99	63	36		25			6	6.0		0			99											
ОУДП.03	География		1	86	0	78	70	8		12			2	6.0	78	0		0		0		0								
УДД.00	***Дополнительные учебные предметы и элективные курсы***	***9***	***1***	***652***	***0***	***642***	***416***	***226***	***0***	***132***	***0***	***0***	***4***	***6***	***187***	***0***	***260***	***0***	***117***	***0***	***0***	***0***	***78***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
УДД.01	Индивидуальный проект	1		39	0	39	23	16		31					39															
УДД.02	Обществознание	2		96	0	96	76	20		14					34	0	62	0		0		0								
УДД.03	«Основные вопросы биологии»	2		78	0	78	48	30	0	10							78													
УДД.04	«Основные вопросы химии»		1	88	0	78	52	26	0	25			4	6	78															
УДД.05	«Основные вопросы физики»	2		82	0	82	68	14	0	10					36															
УДД.06	«Основные вопросы информатики»	2		74	0	74	18	56	0	11							74													
УДД.07	Экология	3		78	0	78	68	10	0	8						0		0	78	0		0								
УДД.08	История родного края	3		39	0	39	23	16	0	8													39							
УДД.09	Психология общения	3		39	0	39	21	18	0	6													39							
УДД.10	Рисование и лепка	3		39	0	39	19	20	0	9									39											
А.00	**Адаптационный цикл**	1	0	39	0	39	23	16	0	20	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
А.01	Коммуникативный практикум	2		39	0	39	23	16		20					39															
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	7	5	**838**	**24**	**778**	**580**	**278**	**0**	**232**	**0**	**0**	**12**	**24**	**0**	**0**	**36**	**0**	**72**	**0**	**156**	**0**	**44**	**0**	**306**	**8**	**88**	**0**	**76**	**16**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3	84	0	72	60	12		**12**			6	6.0					72											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		4	106	0	106	90	16		**16**											106									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		6	84	4	72	60	12		**12**			2	6.0											72	4				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8	42	6	36	28	8		**8**																			36	6
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6	76	4	72	32	40		**40**															72	4				
ОП.06	Охрана труда		2	44	0	36	26	10		**10**			2	6.0			36													
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	170	10	152	38	114		**68**			2	6.0									44		32		36		40	10
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	7		68	0	68	50	18		**18**															68					
ОП.09	Физическая и коллоидная химия	4		50	0	50	32	**18.0**		**18**											50									
ОП.10	История кухни народов мира	6		62	0	62	50	**12.0**		**12**															**62**					
ОП.11	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	7		52	0	52	34	**18.0**		**18**																	*52*			
А.00	**Адаптационный цикл**	2	0	292	12	268	122	146	0	117	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	86	4	142	8
А.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	8		66	4	62	38	**24.0**		**24**																			62	4
А.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	8		56	4	52	36	**16.0**		**16**																			*52*	*4*
А.04	Физическая культура	6,7,8		86	0	86	4	82		**53**															40		18		28	
А.05	"Адаптивные информационные и коммуникационные технологии"		7	84	4	68	44	**24.0**		**24**			6	6.0															68	4
П.00	**Профессиональный цикл**	**10**	**11**	**2592**	**80**	**1080**	**580**	**170**	**250**	**2250**	**0**	**1368**	**66**	**78**	**0**	**0**	**106**	**36**	**80**	**0**	**386**	**0**	**452**	**2**	**468**	**6**	**392**	**6**	**484**	**30**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**416**	**36**	**172**	**100**	**32**	**40**	**282**	**0**	**180**	**10**	**18**	**0**	**0**	**106**	**36**	**80**	**0**	**166**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2	58	12	36	16	20		30			4	6				36	12											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4*	168	24	136	84	12	40	72			2	6.0				34	24	44		58								
УП.01	Учебная практика	4*		72	0					72		72						36		36										
ПП.01	Производственная практика	4*	4Эм	108	0					108		108	4	6.0							108									
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**638**	**10**	**208**	**118**	**22**	**68**	**556**	**0**	**396**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**212**	**4**	**392**	**6**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3*	50	4	46	30	16		26															46	4				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3*	180	6	162	88	6	68	134			6	6.0											94		68	6		
УП.02	Учебная практика	7		144	0					144		144													72		72			
ПП.02	Производственная практика	7	7Эм	252	0					252		252	6	6.0													252			
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**370**	**4**	**158**	**94**	**32**	**32**	**338**	**0**	**180**	**16**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**82**	**2**	**256**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*	36	0	36	24	12		36													36							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*	142	4	122	70	20	32	122			10	6.0									46	2	76	2				
УП.03	Учебная практика	6		72	0					72		72													72					
ПП.03	Производственная практика	6	6Эм	108	0					108		108	6	6.0											108					
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**386**	**18**	**132**	**76**	**24**	**32**	**348**	**0**	**216**	**8**	**12**	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**348**	**18**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5*	42	6	36	24	12		36																			36	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5*	118	12	96	52	12	32	96			4	6.0															96	12
УП.04	Учебная практика	5*		108	0					108		108																	108	
ПП.04	Производственная практика	5*	5Эм	108	0					108		108	4	6.0															108	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**626**	**0**	**230**	**112**	**40**	**78**	**590**	**0**	**360**	**18**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**220**	**0**	**370**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5*	44	0	44	30	14		44											44									
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5*	204	0	186	82	26	78	186			12	6.0							68		118							
УП.05	Учебная практика	5		144	0					144		144									36		108							
ПП.05	Производственная практика	5	5Эм	216	0					216		216	6	12.0							72		144							
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**2**	**1**	**156**	**12**	**100**	**80**	**20**	**0**	**136**	**0**	**36**	**2**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**136**	**12**
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства		6**	38	6	32	22	10		32																			32	6
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		6**	42	6	36	26	10		36																			36	6
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности		6**	32	0	32	32	0		32																			32	
УП.06	Учебная практика	6	6Эм	36	0		0			36		36	2	6.0			0												36	
ПП.08	Производственная практика			0																										
	Промежуточная аттестация			**252**	0										18		18		36		36		36		36		36		36	
	Самостоятельная работа			**80**	**116**																									
	ВСЕГО			**5832**	**116**	**4096**	**2414**	**1432**	**250**	**3037**	**0**	**1368**	**108**	**144**	**594**	**0**	**810**	**36**	**576**	**0**	**828**	**0**	**574**	**2**	**814**	**14**	**566**	**10**	**702**	**54**
	Государственная итоговая аттестация			**72**																									72	
	ИТОГО:		34 зач/20 экз	5904	116	4096	2414	1432	250	3037	0	1368	108	144	612	0	864		612		864		612		864		612		864	

ГИА: Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

дисциплин и МДК	594		774		540		612		322		562		242	
учебной практики	**0**		**36**		**36**		**36**		**108**		**144**		**72**	
производственной практики	**0**		**0**		**0**		**180**		**144**		**108**		**252**	
экзаменов	**1**		**1**		**2**		**4**		**2**		**3**		**3**	
зачетов	**1**		**6**		**1**		**9**		**3**		**4**		**4**	