

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**

Форма обучения - **очная**

Срок получения образования – **1 год 10 мес.** на
базе **среднего общего образования**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	ГИА	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
I курс	22	6	9	2	0	11	50
II курс	17	8	13	2	1	2	43
	39	14	22	4	1	13	93

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)				
				ВСЕГО	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем										1 курс		2 курс	
						Всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК				Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.\17 нед.	2 сем.\24 нед.	3 сем.\17 нед.	4 сем.\24 нед.		
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лаборатор. Работы	Практическая подготовка								Проектная деятельность	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
А. 00	Адаптированный цикл	1		34	0	34	30	4							34				
А. 01	Коммуникативный практикум	1		34	0	34	30	4					34		34				
А. 02	Адаптивная физическая культура	1, 2, 3, 4		112	0	112	4	108			42		112		32	34	16	30	
ООП	Основная часть образовательной программы	20	13	2916	0	1200	794	432	250	2572	0	1802	36	108	586	818	588	780	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	8	3	530	0	506	250	256	0	206	0	506	6	18	210	142	52	102	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1	44	0	36	24	12		12		36	2	6	36				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1		36	0	36	20	16		16		36			36				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1	44	0	36	24	12		12		36	2	6	36				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2		36	0	36	28	8		8		36				36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4		36	0	36	24	12		12		36						36	
ОП.06	Охрана труда		2	44	0	36	26	10		10		36	2	6		36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1		36	0	36	0	36		36		36			36				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	2		36	0	36	26	10		18		36				36			
ОП.9	Диетология и основы детского питания	4		36	0	36	24	12		24		36						36	
ОП.10	Инновационные кулинарные технологии	3		36	0	36	20	16		16		36					36		
П.00	Профессиональный цикл	12	10	2386	0	694	544	176	250	2366	0	1296	30	90	376	676	536	678	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	1	324	0	130	58	32	40	388	0	180	2	12	166	144	0	0	

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1		36	0	36	16	20		48					36			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		94	0	94	42	12	40	160					94			
УП.01	Учебная практика	2*		72	0					72		72			36	36		
ПП.01	Производственная практика	2*	2 ЭМ	108	0					108		108	2	12		108		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	3	634	0	0	186	22	68	542	0	324	10	24	210	390	0	0

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1	46	0	36	20	16		50			4	6	36			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2	250	0	240	166	6	68	168			4	6	138	102		
УП.02	Учебная практика	2**		108	0					108		108			36	72		
ПП.02	Производственная практика	2**	2 ЭМ	216	0					216		216	2	12		216		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	344	0	140	76	32	32	342	0	180	6	18	0	0	132	188
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4*	44	0	36	24	12		36			2	6			36	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4*	104	0	104	52	20	32	126							60	44
УП.03	Учебная практика	4**		72	0					72		72					36	36
ПП.03	Производственная практика	4**	4 ЭМ	108	0					108		108	4	12				108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	1	330	0	134	78	24	32	320	0	180	4	12	0	0	0	314
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4***		36	0	36	24	12		42								36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4***		98	0	98	54	12	32	98								98
УП.04	Учебная практика	4****		72	0					72		72						72
ПП.04	Производственная практика	4****	4 ЭМ	108	0					108		108	4	12				108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	2	536	0	188	70	40	78	554	0	324	6	18	0	142	370	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		36	0	36	22	14		44						36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		3	160	0	152	48	26	78	186			2	6		70	82	
УП.05	Учебная практика	3*		144	0					144		144				36	108	
ПП.05	Производственная практика	3*	3 ЭМ	180	0					180		180	4	12			180	
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	3	1	218	0	102	76	26	0	220	0	108	2	6	0	0	34	176
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	3		34	0	34	24	10		38							34	
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	4*****		34	0	34	18	16		42								34
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	4*****		34	0	34	34	0		32								34
УП.06	Учебная практика	4*****		36	0		0			36		36						36
ПП.06	Производственная практика	4*****	4 ЭМ	72	0					72		72	2	6				72
	Промежуточная аттестация		20 зач. /13 экз.	144	144										26	46	24	48
	Самостоятельная учебная работа			0	0										0	0	0	0

	ВСЕГО			2916	0	1200	794	432	250	2572	0	1802	36	108	586	818	588	780
	Государственная итоговая аттестация			36														36
	ИТОГО:			2952	0	1200	794	432	250	2572	0	1802	36	108	612	864	612	864
ГИА: Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена							дисциплин и МДК				514	350	264	314				
							учебной практики				72	144	144	144				
							производственной практики				0	324	180	288				
							экзаменов				3	4	2	4				
							зачетов				5	5	3	7				