

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	24	6	9		2	0	11	52
II курс	17	8	13		2	1	2	43
	41	14	22		4	1	13	95

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	Всего учебных занятий	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем										Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс	
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лаборатор. Работа	Практическая подготовка	Проектная деятельность	Практики	1 сем./17 нед.	2 сем./24 нед.	3 сем./17 нед.	4 сем./24 нед.						
																			МДК			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19				
	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.09	Физическая культура	1, 2, 3, 4		112	0	112	4	108		42		112			32	34	16	30				
ОП.10	Диетология и основы детского питания		4	36	0	36	24	12		24		36						36				
ОП.11	История кухни народов мира		1	34	0	34	30	4				34			34							
ОП.12	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					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					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					