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 – **3 года и 10 мес.** 2022-2026 гг.

на базе **основного общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования:**Естественно-научный**

ЧГКИПиТ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: e0 6d ad eb 4b 02 20 d0 ae b4

Владелец: Береснева 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	**884**	**252**	**252**	**16**	**72**	**0**	**1476**	**396**
IV курс	**656**	**252**	**360**	**64**	**72**	**72**	**1476**	**72**
	4060	**612**	**792**	**116**	**252**	**72**	**5904**	**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)															
				ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс				2 курс		3 курс		4 курс							
						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.					
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные работы	практическая подготовка				по курсам и семестрам (час.в семестре)															
		Зачеты	Экзамены											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**	**33**	**20**	**5832**	**58**	**4046**	**2409**	**1387**	**250**	**3278**	**0**	**1476**	**96**	**156**	**594**	**0**	**840**	**6**	**560**	**16**	**828**	**0**	**576**	**0**	**816**	**12**	**554**	**22**	**754**	**2**
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**14**	**4**	**2142**	**6**	**2082**	**1260**	**822**	**0**	**496**	**0**	**0**	**18**	**36**	**594**	**0**	**800**	**6**	**352**	**0**	**336**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	***Обязательные учебные предметы(базовые)***	***6***	***1***	***978***	***0***	***950***	***482***	***468***	***0***	***229***	***0***	***0***	***10***	***18***	***230***	***0***	***192***	***0***	***282***	***0***	***246***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДБ.01	Русский язык		3	142	0	130	80	50		22			6	6	34	0	48	0	48	0		0								
ОУДБ.02	Литература	4		178	0	178	158	20		34					34	0	48	0	48	0	48	0								
ОУДБ.03	Родная литература	3		78	0	78	72	6		12									78											
ОУДБ.04	Иностранный язык		4	198	0	190	34	156		34			2	6	34	0	48	0	60	0	48	0								
ОУДБ.05	История	1		102	0	94	62	32		46			2	6	94	0		0		0	60	0								
ОУДБ.06	Физическая культура	1,2,3,4		190	0	190	12	178		51					34	0	48	0	48	0	60	0								
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	4		40	0	40	20	20		30						0		0		0	40	0								
ОУДБ.08	Астрономия	4		50	0	50	44	6		0						0		0		0	50									
ОУДП.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (профильные)***	***1***	***3***	***632***	***0***	***606***	***388***	***218***	***0***	***171***	***0***	***0***	***8***	***18***	***202***	***0***	***244***	***0***	***70***	***0***	***90***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДП.01	Математика		4	306	0	298	134	164		56			2	6	48	0	90		70		90									
ОУДП.02	Химия	1		164	0	154	114	40		79			4	6	154	0														
ОУДП.03	Биология		2	162	0	154	140	14		36			2	6		0	154	0		0		0								
УДД.00	***Дополнительные учебные предметы и элективные курсы***	***7***	***0***	***532***	***6***	***526***	***390***	***136***	***0***	***96***	***0***	***0***	***0***	***0***	***162***	***0***	***364***	***6***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
УДД.01	Введение в профессию	2		500	6	494	358	136	0	96	0	0	0	0	130	0	364	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Раздел 1. Социально-профессиональная адаптация			48	0	48	32	16		16					48															
	Раздел 2.Основные вопросы обществознания			78	0	78	62	16		16					0		78													
	Раздел 3.Специальное рисование и лепка			78	0	78	62	16	0	10					48		30													
	Раздел 4.Экологическая безопасность в отрасли			72	0	72	56	16	0	25							72													
	Раздел 5.История кухни народов мира			62	0	62	46	16	0	10							62													
	Раздел 6.Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве			52	0	52	36	16	0	11							52													
	Раздел 7. Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы			68	0	68	44	24	0	8					34	0	34			0		0								
	Раздел 8. Индивидуальный проект			42	6	36	20	16									36	6												
УДД.02	"Россия - моя история"	1		32	0	32	32			0					32	0		0		0		0								
А.00	Адаптационные дисциплины	1	0	39	0	39	**23**	**16**	**20**								39													
А.01	Коммуникативный практикум	2		39	0	39	**23**	**16**	**20**								39													
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**9**	**5**	**984**	**18**	**930**	**541**	**389**	**0**	**236**	**0**	**0**	**12**	**24**	**0**	**0**	**40**	**0**	**0**	**0**	**228**	**0**	**44**	**0**	**340**	**8**	**62**	**10**	**216**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4	82	0	72	53	19		12			4	6							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									72	4						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8		36	0	36	28	8		8																		36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6		76	4	72	32	40		12													72	4						
ОП.06	Охрана труда	2		50	0	40	30	10		10			4	6			40													
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3	170	10	152	38	114		36			2	6							24		46		42	10	40			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6		68	0	68	50	18		18													68							
ОП.09	Физическая культура	5,6,7,8		86	0	86	4	82		42											20		20		20		26			
ОП.11	Физическая и коллоидная химия	4		50	0	50	32	18.0		18											50									
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	6		62	0	62	50	12.0		12													62							
ОП.14	Диетология и основы детского питания	5		62	0	62	38	24.0		24																	62			
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-vide, Арт-витаж/кулинарный витаж, Фьюжн)	5		52	0	52	36	16.0		16																	52			
П.00	**Профессиональный цикл**	**10**	**11**	**2706**	**34**	**1034**	**608**	**176**	**250**	**2546**	**0**	**1476**	**66**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**	**208**	**16**	**264**	**0**	**532**	**0**	**476**	**4**	**492**	**12**	**538**	**2**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**402**	**16**	**172**	**100**	**32**	**40**	**388**	**0**	**180**	**16**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**208**	**16**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	64	16	36	16	20		48			6	6					36	16										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	148	0	136	84	12	40	160			6	6					136											
УП.01	Учебная практика	4		72	0					72		72							36		36									
ПП.01	Производственная практика	4	4Экз	108	0					108		108	4	6							108									
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**652**	**16**	**208**	**118**	**22**	**68**	**614**	**0**	**396**	**14**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**196**	**4**	**408**	**12**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	58	4	46	30	16		50			2	6									46	4						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		7	186	12	162	88	6	68	168			6	6									78		84	12				
УП.02	Учебная практика	7		144	0					144		144											72		72					
ПП.02	Производственная практика	7	7Экз	252	0					252		252	6	6											252					
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**366**	**0**	**158**	**94**	**32**	**32**	**342**	**0**	**180**	**10**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**58**	**0**	**280**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	44	0	36	24	12		36			2	6									36							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	132	0	122	70	20	32	126			4	6									22		100					
УП.03	Учебная практика	6		72	0					72		72													72					
ПП.03	Производственная практика	6	6Экз	108	0					108		108	4	6											108					
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**368**	**2**	**132**	**76**	**24**	**32**	**356**	**0**	**216**	**6**	**12**	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**348**	**2**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, кулинарных изделий, закусок		8*	44	0	36	24	12		42			2	6														36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8*	98	2	96	52	12	32	98																		96	2	
УП.04	Учебная практика	8		108	0					108		108																108		
ПП.04	Производственная практика	8	8Экз	108	0					108		108	4	6														108		
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**622**	**0**	**234**	**116**	**40**	**78**	**590**	**0**	**360**	**10**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**120**	**0**	**474**	**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*	200	0	190	86	26	78	186			4	6							40		150							
УП.05	Учебная практика	5		144	0					144		144											108							
ПП.05	Производственная практика	5	5Экз	216	0					216		216	6	12							216									
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**2**	**1**	**296**	**0**	**130**	**104**	**26**	**0**	**256**	**0**	**144**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**84**	**0**	**190**	**0**
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства		9*	48	0	36	26	10		38			6	6														36		
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		9*	48	0	48	32	16		42																		48		
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	8		46	0	46	46	0		32																		46		
УП.06	Учебная практика	8		72	0		0			72		72					0											72		
ПП.08	Производственная практика	8	8Экз	72						72		72	4	6														72		
	Промежуточная аттестация			**252**	0										18		18		36		36		36		36		36		36	
	Самостоятельная работа			**58**	**58**																									
	ВСЕГО			**5832**	**58**	**4046**	**2409**	**1387**	**250**	**3278**	**0**	**1476**	**96**	**156**	**594**	**0**	**840**	**6**	**560**	**16**	**828**	**0**	**576**	**0**	**816**	**12**	**554**	**22**	**754**	**2**
	Государственная итоговая аттестация			**72**																								72		
	ИТОГО:			**5904**	**58**	**4046**	**2409**	**1387**	**250**	**3278**	**0**	**1476**	**96**	**156**	**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**		**840**		**524**		**648**		**252**		**564**		**230**		**348**	
учебной практики	**0**		**0**		**36**		**72**		**108**		**144**		**72**		**180**	
производственной практики	**0**		**0**		**0**		**108**		**216**		**108**		**252**		**180**	
экзаменов	**2**		**2**		**4**		**2**		**3**		**3**		**3**		**4**	
зачетов	**0**		**0**		**2**		**7**		**2**		**4**		**4**		**6**	