УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по специальности среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

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

Квалификация: **повар↔кондитер**
Форма обучения - **очная**
Срок получения образования – **1 год и 10 мес.** 2024-2026 гг.
на базе **среднего общего образования**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	
I курс	19	8	12	0	2	0	11	52
II курс	22	6	10	0	2	1	2	43
Всего	**41**	**14**	**22**	**0**	**4**	**1**	**13**	**95**

2. План учебного процесса для специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
							Самостоятельная учебная работа	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем									1 курс				2 курс			
								Обучение по предметам, дисциплинам и МДК, в час.									1 сем.\8 нед. (8 нед.)		2 сем.\11 нед. (12 нед.)		1 сем.\8 нед. (8 нед.)		4 сем.\14 нед.(8 нед.)	
									Основное содержание			прикладной модуль (практическая подготовка)		Практика учебная и производственная	Консультации, зачеты	Промежуточная аттестация								
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Курсовые работы			Всего учебных занятий	теоретическое обучение	практические занятия	лабораторные работы	теоретическое обучение	практические занятия				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	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
	Профессиональная подготовка	**12**	**20**	**0**	**0**	**2916**	**4**	**2772**	**723**	**565**	**188**	**0**	**2536**	**1296**	**62**	**78**	**576**	**4**	**828**	**0**	**576**	**0**	**792**	**0**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**2**	**9**	**0**	**0**	**614**	**0**	**578**	**259**	**319**	**0**	**0**	**319**	**0**	**24**	**12**	**160**	**0**	**110**	**0**	**112**	**0**	**196**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1				42	0	32	13	19			19		4	6	32							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1			32	0	32	16	16			16				32							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1			34	0	32	20	12			12		2		32							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4				70	0	60	52	8			8		4	6					32		28	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		1			36	0	32	20	12			12		4		32							
ОП.06	Охрана труда		3			36	0	32	22	10			10		4						32			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4	123		82	0	82	12	70			70				16		22		16		28	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		2			68	0	66	18	48			48		2				66					
ОП.09	Физическая культура		1234			82	0	82	10	72			72				16		22		16		28	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности		4			48	0	44	32	12			12		4						16		28	
ОП.11	Диетология и основы детского питания		4			42	0	42	18	24			24										42	
ОП.12	Инновационные кулинарные технологии		4			42	0	42	26	16			16										42	
П.00	**Профессиональный цикл**	**10**	**11**	**0**	**0**	**2302**	**4**	**2194**	**464**	**246**	**188**	**0**	**2217**	**1296**	**38**	**66**	**416**	**4**	**718**	**0**	**464**	**0**	**596**	**0**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**0**	**0**	**436**	**4**	**416**	**66**	**42**	**20**	**0**	**416**	**288**	**10**	**6**	**416**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1			38	2	32	16	16			32		4		32	2						
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1			102	2	96	50	26	20		96		4		96	2						
УП.01	Учебная практика		1			144		144					144	144			144							
ПП.01	Производственная практика		1			144		144					144	144			144							
ПМ.01.Эк	Экзамен по модулю	1				8									2	6								
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**0**	**0**	**376**	**0**	**359**	**61**	**42**	**40**	**0**	**359**	**216**	**5**	**12**	**0**	**0**	**359**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2			33	0	33	11	22			33						33					
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2			119	0	110	50	20	40		110		3	6			110					
УП.02	Учебная практика		2			72		72					72	72					72					
ПП.02	Производственная практика		2			144		144					144	144					144					
ПМ.02.Эк	Экзамен по модулю	2				8									2	6								
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**1**	**0**	**0**	**456**	**0**	**432**	**84**	**28**	**32**	**0**	**432**	**288**	**6**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**432**	**0**	**0**	**0**
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3				48	0	40	28	12			40		2	6					40			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3				112	0	104	56	16	32		104		2	6					104			
УП.03	Учебная практика		3			72		72					72	72							72			
ПП.03	Производственная практика		3			216		216					216	216							216			
ПМ.03.Эк	Экзамен по модулю	3				8									2	6								
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**0**	**0**	**494**	**0**	**476**	**136**	**56**	**32**	**0**	**486**	**252**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**476**	**0**
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		4			84	0	84	48	36			84										84	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4				150	0	140	88	20	32		150		4	6							140	
УП.04	Учебная практика		4			108		108					108	108									108	
ПП.04	Производственная практика		4			144		144					144	144									144	
ПМ.04.Эк	Экзамен по модулю	4				8									2	6								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**0**	**0**	**376**	**0**	**359**	**31**	**48**	**64**	**0**	**368**	**216**	**5**	**12**	**0**	**0**	**359**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2			33	0	33	11	22			33						33					
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2				119	0	110	20	26	64		119		3	6			110					
УП.05	Учебная практика		2			72		72					72	72					72					
ПП.05	Производственная практика		2			144		144					144	144					144					
ПМ.05.Эк	Экзамен по модулю	2				8									2	6								
ПМ.06	**Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда**	**1**	**2**	**0**	**0**	**164**	**0**	**152**	**86**	**30**	**0**	**0**	**156**	**36**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**0**	**120**	**0**
МДК 06.01	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		4			42	0	42	32	10			42										42	
МДК 06.02	Эффективное поведение на рынке труда		4			42	0	42	32	10			42										42	
МДК 06.03	Основы цифровой экономики		3			36	0	32	22	10			36		4						32			
УП.06	Учебная практика		4			36		36					36	36									36	
ПМ.06.Эк	Экзамен по модулю	4				8									2	6								
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**					**36**		**36**															**36**	
	Объем образовательной программы в академических часах	**12**	**20**	**0**	**0**	**2952**	**4**	**2808**	**723**	**565**	**188**	**0**	**2536**	**1296**	**62**	**78**	**576**	**4**	**828**	**0**	**576**	**0**	**828**	**0**
																Недельная нагрузка	**36**		**36**		**36**		**36**	
												дисциплины и МДК					**288**		**396**		**288**		**504**	
												учебная практика					**144**	**0**	**144**	**0**	**72**	**0**	**144**	
												производственная практика					**144**	**0**	**288**	**0**	**216**	**0**	**144**	
												экзамены					**2**		**3**		**3**		**4**	
												дифференцированные зачеты					**5**		**5**		**3**		**7**	
												зачеты					**1**		**1**		**1**		**0**	