

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
 "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
 по специальности 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 получения профессионального образования: естественно-научный

2024-2028 гг.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Промышленная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	49	0	0	0	2	0	11	52
II курс	34	2	3	0	0	0	11	50
III курс	19	8	12	0	2	0	11	52
IV курс	21	6	10	0	2	0	2	43
Всего	114	16	25	0	4	0	35	199

2. План учебной нагрузки по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промышленной аттестации						Объем образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся (вс.)																									
		Экзамены	Дифференциальные зачеты	Зачеты	Итоговая работа	Самостоятельная учебная работа	Общая учебная нагрузка по учебной программе (вс.)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (вс. в семестр)																		
							Всего учебных занятий		лекционные занятия	практические занятия	семинарские занятия	лабораторные занятия	практические занятия по предмету	применительной (практической подготовки)	Проектная работа	Консультации	Промышленная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс										
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	32	33	34	
	Общеобразовательная подготовка	7	9	0	0	2082	0	1979	856	674	20	58	364	0	43	28	612	0	828	9	352	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8.00	Общественные общеразвивательные учебные предметы	7	5	0	0	1782	0	1709	737	598	20	58	296	0	36	28	510	0	667	9	352	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	4	4	0	0	122	0	114	72	30	0	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.02	Литература	4	4	0	0	264	0	260	182	52	0	2	24	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.03	История	3	3	0	0	154	0	146	94	46	0	0	18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.04	Обществознание	3	3	0	0	111	0	103	41	24	0	10	18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.05	География	2	2	0	0	80	0	80	22	34	0	4	20	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.06	Иностранный язык	4	4	0	0	148	0	148	4	86	0	58	58	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.07	Математика	4	4	0	0	236	0	238	178	14	0	36	36	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.08	Информатика	2	2	0	0	111	0	103	11	40	0	12	40	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.09А	Физическая культура*	2	2	1234	0	148	0	148	8	120	0	4	16	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины	3	3	0	0	68	0	64	16	38	0	10	10	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.11	Физика	3	3	0	0	68	0	68	30	20	0	4	14	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.12	Химия	3	3	0	0	120	0	112	32	32	8	8	32	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.13	Биология	3	3	0	0	120	0	112	44	32	12	8	16	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОУП.13	Информационный проект	3	3	0	0	32	0	32	3	20	0	3	20	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Д.10	Дополнительные учебные предметы	0	4	0	0	270	0	263	119	76	0	0	68	0	7	0	102	0	161	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ДУП.01	Высшее в профессию	2	2	0	0	76	0	69	23	26	0	20	20	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	
ДУП.02	Социально-профессиональная адаптация	1	1	0	0	34	0	34	16	10	0	8	8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
ДУП.03	Специальное рисование и лепка	2	2	0	0	80	0	80	40	20	0	20	20	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
ДУП.04	История кухни народов мира	2	2	0	0	80	0	80	40	20	0	20	20	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Профессиональная подготовка	16	21	0	0	3789	18	3688	1241	641	250	0	3023	1476	64	90	0	0	0	0	0	0	224	0	648	0	376	8	828	0	576	8	756	2	
ОИ.00	Общепрофессиональный цикл	3	8	0	0	934	0	902	583	319	0	319	0	20	12	0	0	0	0	0	0	128	0	216	0	56	0	220	0	48	0	234	0	
ОИ.01	Основы микробиологии, фитологии питания, санитария и гигиена	3	4	0	0	106	0	104	85	19	0	19	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
ОИ.02	Основы товарведения продовольственных товаров	5	4	0	0	100	0	92	76	16	0	16	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
ОИ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5	4	0	0	104	0	100	88	12	0	12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОИ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	8	0	0	76	0	68	60	8	0	8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОИ.05	Основы калькуляции и учета	4	4	0	0	72	0	72	60	12	0	12	12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОИ.06	Охрана труда	6	6	0	0	50	0	44	34	10	0	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ОИ.07	Инструментальный язык в профессиональной деятельности	8	8	0	0	80	0	80	10	70	0	70	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ОИ.08	Безопасность жизнедеятельности	6	6	0	0	68	0	66	18	48	0	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОИ.09А	Физическая культура*	5678	0	0	0	83	0	80	8	72	0	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
ОИ.10А	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	6	6	0	0	66	0	66	54	12	0	12	12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОИ.11	Литература и основы детского питания	8	8	0	0	68	0	68	44	24	0	24	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ОИ.12	Исторические культуры, этнолоогия	8	8	0	0	65	0	65	49	16	0	16	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
П.00	Профессиональный цикл	13	13	0	0	2846	18	2706	658	323	250	0	2706	1476	44	78	0	0	0	0	0	96	0	432	0	520	8	608	0	528	8	522	2	
ИМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2	0	0	442	0	429	129	80	40	0	429	180	10	12	0	0	0	0	0	96	0	324	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ИМ.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация кулинарных полуфабрикатов	4	4	0	0	72	0	68																										