УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **Повар. Кондитер**

Срок получения образования – **3 года и 10 мес.** 2018-2022 гг.

на базе **основного общего образования**.

Профиль получаемого профессионального образования: **социально-экономический**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация и консультации	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
I курс	**39**	**1**	**0**	**1**	**0**	**11**	**52**
II курс	**32**	**2**	**5**	**2**	**0**	**11**	**52**
III курс	**25**	**7**	**7**	**2**	**0**	**11**	**52**
IV курс	**20**	**7**	**10**	**2**	**2**	**2**	**43**
	116	**17**	**22**	**7**	**2**	**35**	**199**

2. План учебного процесса по профессии 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	Во взаимодействии с преподавателем									1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК					По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		Зачеты	Экзамены				Теоретическое обучение	Практическое занятия	практическая подготовка	Лабораторн работы	Курсовых работ (проектов)				17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ООП	**Основная часть образовательной программы**	**37**	**21**	**5832**	**116**	**4096**	**2458**	**1388**	**3289**	**250**	**0**	**1368**	**120**	**132**	**594**	**810**	**576**	**828**	**574**	**814**	**566**	**702**
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**15**	**4**	**2100**	**0**	**2052**	**1258**	**794**	**427**	**0**	**0**	**0**	**24**	**24**	**558**	**712**	**335**	**391**	**56**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые***	***9***	***1***	***1304***	***0***	***1290***	***790***	***500***	***255***	***0***	***0***	***0***	***8***	***6***	***448***	***445***	***182***	***191***	***24***	***0***	***0***	***0***
ОУДБ.01	Русский язык	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _4_ _ _	128		114	64	50	22				8	**6.0**	34	44	16	20				
ОУДБ.02	Литература	_ _ _ _4_ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	171		171	151	20	34						51	44	32	44				
ОУДБ.03	Иностранный язык	_ _ _ _4_ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	171		171	8	163	34						42	48	36	45				
ОУДБ.04	История	_ _ _ _4_ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	171		171	151	20	10						51	44	32	44				
ОУДБ.05	Физическая культура	1,2,3,4,5_ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	171		171	10	161	53						34	45	30	38	24			
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	_2_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	72		72	62	10	16						34	38						
ОУДБ.07	Астрономия	_2_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	36		36	30	6	0							36						
ОУДБ.08	Обществознание	_2_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	96		96	76	20	14						34	62						
ОУДБ.09	Естествознание	_2_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	180		180	150	30	30						132	48						
ОУДБ.10	География	1_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	36		36	26	10	12						36							
ОУДБ.11	Экология	_ _ _3_ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	72		72	62	10	10							36	36					
ОУДП.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные***	***1***	***3***	***616***	***0***	***582***	***350***	***232***	***110***	***0***	***0***	***0***	***16***	***18***	***70***	***195***	***153***	***164***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДП.01	Математика	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _4_ _ _ _	299		285	171	114	48				8	**6.0**	70	98	42	75				
ОУДП.02	Экономика	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _4_ _ _ _	97		89	53	36	25				2	**6.0**				89				
ОУДП.03	Право	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _3_ _ _ _ _	112		100	74	26	26				6	**6.0**		43	57					
ОУДП.04	Информатика	_ _ _3_ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	108		108	52	56	11							54	54					
УДД.00	***Учебные дисциплины дополнительные***	***5***	***0***	***144***	***0***	***144***	***82***	***62***	***62***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***40***	***36***	***0***	***36***	***32***	***0***	***0***	***0***
УДД.01	История родного края	_ _ _ _5_ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	32		32	16	16	6										32			
УДД.02	Психология общения	_2_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	36		36	18	18	20							36						
УДД.03	Рисование и лепка	1_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	40		40	20	20	30						40							
УДД.04	Русский язык и культура речи	_ _ _4_ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	36		36	28	8	6									36				
А.00	Адаптационные дисциплины	1	0	36	0	36	36	0	20	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
А.01	Коммуникативный практикум	_2_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	36		36	36		20							36						
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**9**	**5**	**850**	**24**	**776**	**498**	**278**	**412**	**0**	**0**	**0**	**26**	**24**	**36**	**0**	**117**	**111**	**44**	**290**	**102**	**76**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _3_ _ _ _ _	84		72	60	12	24				6	6.0			72					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	_ _ _4_ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	106		106	90	16	32								45	61				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _6_ _ _	88	4	72	60	12	24				6	6.0						72		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	_ _ _ _ _ _ _8	_ _ _ _ _ _ _ _	42	6	36	28	8	16													36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	_ _ _ _ _6_ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	76	4	72	32	40	50											72		
ОП.06	Охрана труда	_ _ _ _ _ _ _ _	1_ _ _ _ _ _ _	54		36	26	10	36				12	6.0	36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _8	170	10	152	38	114	68				2	6.0					44	32	36	40
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	_ _ _ _ _ _7_	_ _ _ _ _ _ _ _	52		52	34	18	12											36	16	
ОП.11	Физическая и коллоидная химия	_ _ _4_ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	50		50	32	**18**	**22**									50				
ОП.12	История кухни народов мира	_ _ _ _ _6_ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	78		78	66	**12**	**78**											***78***		
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	_ _ _ _ _7_ _	_ _ _ _ _ _ _ _	50		50	32	**18**	**50**												***50***	
А.00	**Адаптационный цикл**	2	0	292	12	268	122	146	200	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	40	86	142
А.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	_ _ _ _ _ _ _8	_ _ _ _ _ _ _ _	66	4	62	38	**24**	**62**													62
А.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	_ _ _ _ _ _ _8	_ _ _ _ _ _ _ _	56	4	52	36	**16**	**52**													***52***
А.04	Адаптивная физическая культура	_ _ _ _ _6,7,8	_ _ _ _ _ _ _ _	86		86	4	82	42											40	18	28
А.05	"Адаптивные информационные и коммуникационные технологии"	_ _ _ _ _5_ _ _	_ _ _ _ _ _7_ _	84	4	68	44	**24**	**44**				6	6.0							68	
П.00	**Профессиональный цикл**	**13**	**12**	**2590**	**80**	**1000**	**580**	**170**	**2250**	**250**	**0**	**1368**	**64**	**78**	**0**	**98**	**124**	**326**	**474**	**484**	**378**	**484**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**2+Э(М) 4 семестр**	**418**	**36**	**172**	**100**	**32**	**282**	**40**	**0**	**180**	**12**	**18**	**0**	**98**	**124**	**130**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	_ _ _ _ _ _ _ _	_2_ _ _ _ _ _ _	66	12	36	16	20	30				12	6		36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _4_ _ _ _ _	166	24	136	84	12	72	40				6.0		26	52	58				
УП.01	Учебная практика	_3_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	72					72			72				36	36					
ПП.01	Производственная практика	_ _ _4_ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	108					108			108					36	72				
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**1+Э(М) 7 семестр**	**638**	**10**	**208**	**118**	**22**	**556**	**68**	**0**	**396**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**226**	**378**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	_ _ _ _ _6_ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	50	4	46	30	16	26											46		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _7_ _ _	180	6	162	88	6	134	68			6	6.0						108	54	
УП.02	Учебная практика	_ _ _ _ _ _7_	_ _ _ _ _ _ _ _	144					144			144								72	72	
ПП.02	Производственная практика	_ _ _ _ _ _7_	_ _ _ _ _ _ _ _	252					252			252									252	
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**1+Э(М) 6 семестр**	**366**	**4**	**158**	**94**	**32**	**338**	**32**	**0**	**180**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**80**	**258**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	_ _ _ _5_ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	36		36	24	12	36										36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _6_ _ _	138	4	122	70	20	122	32			6	6.0					44	78		
УП.03	Учебная практика	_ _ _ _ _6_ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	72					72			72								72		
ПП.03	Производственная практика	_ _ _ _ _6_ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	108					108			108								108		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**1**	**1+Э(М) 8 семестр**	**386**	**18**	**132**	**76**	**24**	**348**	**32**	**0**	**216**	**8**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**348**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _8*	42	6	36	24	12	36													36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _8*	108	12	96	52	12	96	32			4	6.0								96
УП.04	Учебная практика	_ _ _ _ _ _ _8*	_ _ _ _ _ _ _ _	108					108			108										108
ПП.04	Производственная практика	_ _ _ _ _ _ _8*	_ _ _ _ _ _ _ _	108					108			108										108
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**1+Э(М) 5 семестр**	**626**	**0**	**230**	**112**	**40**	**590**	**78**	**0**	**360**	**18**	**18**	**0**	**0**	**0**	**196**	**394**	**0**	**0**	**0**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _5*_ _ _	44		44	30	14	44									44				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _5*_ _ _	204		186	82	26	186	78			12	6.0				44	142			
УП.05	Учебная практика	_ _ _ _5_ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	144					144			144						36	108			
ПП.05	Производственная практика	_ _ _ _5_ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	216					216			216						72	144			
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**2**	**Э(М) 8семестр**	**156**	**12**	**100**	**80**	**20**	**136**	**0**	**0**	**36**	**2**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**136**
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	_ _ _ _ _ _ _8**	_ _ _ _ _ _ _ _	38	6	32	22	10	32													32
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	_ _ _ _ _ _ _8**	_ _ _ _ _ _ _ _	42	6	36	26	10	36													36
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	_ _ _ _ _ _ _8**	_ _ _ _ _ _ _ _	32	0	32	32	0	32													32
УП.06	Учебная практика	_ _ _ _ _ _ _8	_ _ _ _ _ _ _ _	36			0		36			36				0						36
ПП.08	Производственная практика	_ _ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _ _	0																		
	Промежуточная аттестация			**252**											18	18	36	36	36	36	36	36
	Самостоятельная работа			**116**												36			2	14	10	54
	ВСЕГО			**5832**	**116**	**4096**	**2458**	**1388**	**3289**	**250**	**0**	**1368**	**120**	**132**	**594**	**846**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**756**
	Государственная итоговая аттестация			**72**																		72
	ИТОГО:		**37 зач./21 экз.**	**5904**	**116**	**4096**	**2458**	**1388**		**250**	**0**	**1368**	**120**	**132**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**

ГИА: Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
дисциплин и МДК	**594**	**774**	**504**	**648**	**322**	**562**	**242**	**418**
учебной практики	**0**	**36**	**36**	**36**	**108**	**144**	**72**	**144**
производственной практики	**0**	**0**	**36**	**144**	**144**	**108**	**252**	**108**
экзаменов	**1**	**1**	**2**	**5**	**2**	**3**	**3**	**4**
зачетов	**2**	**6**	**3**	**7**	**4**	**5**	**4**	**6**