УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения - **очная**
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	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация и консультации	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			По профилю специальности	Преддипломная				
I курс	**39**	**0**		**0**	**2**	**0**	**41**	**11**
II курс	**27**	**8**	**5**	**0**	**2**	**0**	**42**	**10**
III курс	**27**	**4**	**8**	**0**	**2**	**0**	**41**	**11**
IV курс	**17**	**4**	**8**	**4**	**2**	**6**	**41**	**2**
	110	**16**	**21**	**4**	**8**	**6**	**165**	**330**

2. План учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (на базе основного общего образования, социально-экономический профиль)

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	
						Нагрузка на дисциплины 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
						Всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК								17	24	17	25	17	24	17	24
							Теоретическое обучение	Практ. занятий	Практическая подготовка	Лабораторные работы	Курсовых работ (проектов)				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
		Зачеты	Экзамены																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	Недельная нагрузка														36.0	36.0	36.0	36.0	36.0	36.0	36.0	36.0
ООП	**Основная часть образовательной программы**	**35**	**27**	**5580**	**115**	**3881**	**1988**	**1482**	**968**	**363**	**48**	**1296**	**124**	**164**	**594**	**810**	**576**	**850**	**554**	**801**	**539**	**453**
0.00	**Общеобразовательный цикл**	**10**	**4**	**1476**	**0**	**1404**	**734**	**652**	**356**	**18**	**0**	**0**	**48**	**24**	**594**	**810**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые***	***8***	***1***	***892***	***0***	***874***	***445***	***411***	***256***	***18***	***0***	***0***	***12***	***6***	***415***	***459***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДБ.01	Русский язык		2	96		78	36	42	22	0			12	**6.0**	34	44						
ОУДБ.02	Литература	2		117		117	77	40	34	0					51	66						
ОУДБ.03	Иностранный язык	2		117		117	7	110	6	0					51	66						
ОУДБ.04	История	2		117		117	55	62	34	0					48	69						
ОУДБ.05	Физическая культура	1,2		117		117	14	103	10	0					51	66						
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70		70	50	20	53	0					34	36						
ОУДБ.07	Обществознание	2		78		78	62	16	16	0					38	40						
ОУДБ.08	Астрономия	2		36		36	30	6	14	0						36						
ОУДБ.09	Естествознание	1		108		108	86	4	59	18					108							
ОУДБ.10	География	2		36		36	28	8	8	0						36						
ОУДП.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные***	***1***	***3***	***545***	***0***	***491***	***266***	***225***	***100***	***0***	***0***	***0***	***36***	***18***	***179***	***312***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДП.01	Математика		2	252		234	128	106	48	0			12	**6.0**	67	167						
ОУДП.02	Информатика	2		100		100	52	48	11	0					40	60						
ОУДП.03	Экономика		1	90		72	44	28	25	0			12	**6.0**	72							
ОУДП.04	Право		2	103		85	42	43	16	0			12	**6.0**		85						
УДД.00	***Учебные дисциплины дополнительные***	***1***	***0***	***39***	***0***	***39***	***23***	***16***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***39***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
УДД.01	Основы исследовательской и проектной деятельности	2		39		39	23	16	0	0						39						
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					
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**5**	***0***	**484**	**20**	**464**	**144**	**320**	**264**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**58**	**152**	**48**	**130**	**48**	**28**
ОГСЭ.01	Основы философии	6		36		36	36	0	0	0										36		
ОГСЭ.02	История	4		36		36	36	0	0	0								36				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		184	20	164	12	152	116	0							33	38	24	31	24	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4,5,6,7,8,		164		164	4	160	120	0							25	46	24	31	24	14
ОГСЭ.05	Психология общения	6		32		32	32	0	22	0										32		
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	4		32		32	24	8	6	0								32				
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный цикл**	**1**	**1**	**198**	**10**	**180**	**142**	**38**	**50**	**0**	**0**	**0**	**2**	**6**	**0**	**0**	**66**	**78**	**0**	**36**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия		4	162	10	144	106	38	38				2	6.0			66	78				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	6		36		36	36	0	12											36		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**5**	**5**	**728**	**25**	**651**	**332**	**298**	**298**	**21**	**0**	**0**	**22**	**30**	**0**	**0**	**160**	**0**	**228**	**95**	**67**	**101**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		76		64	33	24	24	7			6	6.0			64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5		104		96	62	20	20	14			2	6.0					96			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3		76		64	37	27	27	0			6	6.0			64					
ОП.04	Организация обслуживания	5		84	12	64	30	34	34	0			2	6.0					64			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8		96		96	54	42	42	0											34	62
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	5		32		32	27	5	5	0									32			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		109	13	96	24	72	72	0									36	60		
ОП.08	Охрана труда	3		44		32	22	10	10	0			6	6.0			32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	7		68		68	20	48	48	0										36		
ОП.10	Физиология и основы детского питания	8		39		39	23	16	16	0												39
П.00	**Профессиональный цикл**	**14**	**17**	**2694**	**60**	**1182**	**636**	**174**		**324**	**48**	**1296**	**52**	**104**	**0**	**0**	**292**	**620**	**278**	**540**	**260**	**424**	**324**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**2**	**1+1 Э(М) 5 семестр**	**276**	**8**	**108**	**68**	**16**	**252**	**24**	**0**	**144**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**180**	**72**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5*	32		32	24	8	32	0								32				
МДК.01.02	Процессы приготовления. подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5*	92	8	76	44	8	76	24			2	6.0				40	36			
УП.01	Учебная практика	4		72			0		72	0		72						72				
ПП.01	Производственная практика	5		72			0		72	0		72						36	36			
ПМ.02	**Оргранизация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**1+1 Э(М) 6 семестр**	**432**	**4**	**190**	**94**	**20**	**406**	**60**	**16**	**216**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**206**	**200**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6*	34	0	34	28	6	34										34			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6*	174	4	156	66	14	156	60	16		8	6.0					64	92		
УП.02	Учебная практика	6		72			0		72			72							36	36		
ПП.02	Производственная практика	6		144			0		144			144							72	72		
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**1+1 Э (М) 6 семестр**	**268**	**10**	**96**	**56**	**10**	**240**	**30**	**0**	**144**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**240**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6**	36	4	32	22	10	32											32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6**	80	6	64	34	0	64	30			4	6.0						64		
УП.03	Учебная практика	6		36			0		36			36								36		
ПП.03	Производственная практика	6		108			0		108			108								108		
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**1+1 Э(М) 7семестр**	**218**	**12**	**82**	**42**	**10**	**190**	**30**	**0**	**108**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**190**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7*	38	6	32	22	10	32												32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7*	64	6	50	20	0	50	30			2	6.0							50	
УП.04	Учебная практика	7		36			0		36			36									36	
ПП.04	Производственная практика	7		72			0		72			72									72	
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**1+1 Э(М) 7 семестр**	**346**	**8**	**138**	**62**	**12**	**318**	**48**	**16**	**180**	**8**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**100**	**210**	**0**
МДК05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7**	32	0	32	20	12	32											32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7**	126	8	106	42	0	106	48	16.0		6	6.0						32	74	
УП.05	Учебная практика	7		72					72			72								36	36	
ПП.05	Производственная практика	7		108					108			108									108	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**1**	**1+1 Э(М) 8 семестр**	**230**	**6**	**96**	**38**	**42**	**204**	**0**	**16**	**108**	**8**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**16**	**188**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8	114	6	96	38	42	96		16.0		6	6.0							16	80
УП.06	Учебная практика			0		0						0										
ПП.06	Производственная практика	8		108					108			108										108
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер)**	**2**	**2+1 Э(К) 4 семестр**	**764**	**4**	**372**	**196**	**44**	**732**	**132**	**0**	**360**	**8**	**20**	**0**	**0**	**292**	**440**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"		4	238	2	228	116	28	228	84			2	6.0			76	152				
УП.07.01	Учебная практика		4**	108					108			108					72	36				
ПП.07.01	Производственная практика		4***	72					72			72						72				
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"		4	154	2	144	80	16	144	48			2	6.0			72	72				
УП.07.02	Учебная практика		4**	108			0		108			108					72	36				
ПП.07.02	Производственная практика		4***	72			0		72			72						72				
ПМ.08	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**1**	**1+1 Э(М) 8 семестр**	**160**	**8**	**100**	**80**	**20**		**0**	**0**	**36**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**136**
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства		8**	36	4	32	22	10	32													32
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		8**	48	4	36	26	10	36				2	6								36
МДК.08.03	Основы финансовой грамотности		8**	32	0	32	32	0	32													32
УП.08	Учебная практика	8		36			0		36			36	2	6.0								36
ПДП	**Преддипломная практика**			**144**																		144
	Промежуточная аттестация			**288**											18	54	36	36	36	36	36	36
	Самостоятельная работа			**115**														14	22	27	37	15
	ВСЕГО			**5724**	**115**	**3881**	**1988**	**1482**		**363**	**48**	**1296**	**124**	**164**	**594**	**810**	**576**	**864**	**576**	**828**	**576**	**468**
	Государственная итоговая аттестация			**216**																		216
	ИТОГО:		**35 зач/27 экз**	**5940**	**115**	**3881**	**1988**	**1482**		**363**	**48**	**1296**	**124**	**164**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**	**612**	**864**

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

дисциплин и МДК	**594**	**810**	**432**	**540**	**432**	**540**	**324**	**324**
учебной практики	**0**	**0**	**144**	**144**	**36**	**108**	**72**	**36**
производственной практики	**0**	**0**	**0**	**180**	**108**	**180**	**180**	**108**
преддипломной практики	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**
экзаменов	**1**	**3**	**3**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**
зачетов	**1**	**9**	**0**	**5**	**2**	**8**	**5**	**5**