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 – **2 года и 10 мес.** 2021-2025 гг.
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: **социально-экономический**

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			
							в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК							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.	
						Всего во взаимодействии с преподавателем	Теоретическое обучение	Практических и лабораторных занятий	Лабораторных работ	практическая подготовка	Курсовых работ (проектов)	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (часы 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
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**	**116**	**4096**	**2305**	**1539**	**250**	**3023**	**0**	**1368**	**108**	**144**	**594**	**0**	**810**	**36**	**576**	**0**	**828**	**0**	**574**	**2**	**814**	**14**	**566**	**10**	**702**	**54**
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**14**	**4**	**2110**	**0**	**2050**	**1103**	**945**	**0**	**425**	**0**	**0**	**24**	**36**	**594**	**0**	**668**	**0**	**424**	**0**	**286**	**0**	**78**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.00	***Обязательные учебные предметы(базовые)***	***6***	***1***	***917***	***0***	***697***	***419***	***478***	***0***	***193***	***0***	***0***	***8***	***12***	***234***	***0***	***332***	***0***	***154***	***0***	***177***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУД.01	Русский язык		3	126	0	114	64	50		22			6	**6,0**	34	0	44	0	36	0										
ОУД.02	Литература	4		171	0	171	151	20		34					40	0	54	0	34	0	43	0								
ОУД.03	Родная литература			39	0	39	33	6		12											39									
ОУД.04	Иностранный язык		4	179	0	171	16	155		34			2	**6,0**	42	0	42	0	42	0	45	0								
ОУД.05	История	2		114	0	114	52	62		10					50	0	64	0		0		0								
ОУД.06	Физическая культура	1,2,3,4		171	0	171	12	159		51					34	0	45	0	42	0	50	0								
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		78	0	78	58	20		30					34	0	44	0		0		0								
ОУД.08	Астрономия	2		39	0	39	33	6		0						0	39	0		0		0								
ОУД.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (профильные)***	***1***	***3***	***582***	***0***	***472***	***252***	***220***	***0***	***93***	***0***	***0***	***12***	***18***	***134***	***0***	***76***	***0***	***153***	***0***	***109***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУД.01	Математика		4	305	0	295	128	167		56			4	**6,0**	56	0	76		54		109									
ОУД.02	Экономика		3	111	0	99	60	39		25			6	**6,0**		0			99											
ОУД.03	География		1	86	0	78	64	14		12			2	6,0	78	0		0		0		0								
УДД.00	***Дополнительные учебные предметы и элективные курсы***	***7***	***0***	***691***	***0***	***681***	***432***	***247***	***0***	***149***	***0***	***0***	***4***	***6***	***226***	***0***	***260***	***0***	***117***	***0***	***0***	***0***	***78***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
УДД.01	Индивидуальный проект	1		39	0	39	8	31		31					39															
УДД.02	Основы исследовательской и проектной деятельности	1		39	0	39	23	16		17					39															
УДД.03	Обществознание	2		96	0	96	76	20		14					34	0	62	0		0		0								
УДД.04	«Основные вопросы биологии»	2		78	0	78	50	26	0	10							78													
УДД.05	«Основные вопросы химии»		1	88	0	78	60	18	0	25			4	6	78															
УДД.06	«Основные вопросы физики»	2		82	0	82	72	10	0	10					36		46													
УДД.07	«Основные вопросы информатики»	2		74	0	74	**18**	**56**	**0**	**11**							74													
УДД.08	Экология	3		78	**0**	78	62	16	0	8						0		0	78	0		0								
УДД.09	История родного края	5		39	0	39	**23**	**16**	**0**	**8**													39							
УДД.10	Психология общения	5		39	0	39	**21**	**18**	**0**	**6**													39							
УДД.11	Рисование и лепка	3		39	0	39	**19**	**20**	**0**	**9**									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													
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**9**	**5**	**1130**	**36**	**1046**	**622**	**424**	**0**	**338**	**0**	**0**	**18**	**30**	**0**	**0**	**36**	**0**	**72**	**0**	**156**	**0**	**44**	**0**	**346**	**8**	**174**	**4**	**218**	**24**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3	84	0	72	60	12		**12**			6	6,0					72											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4		106	0	106	90	16		**16**											106									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	5	84	4	72	60	12		**12**			2	6,0											72	4				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8		42	6	36	28	8		**8**																			36	6
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6		76	4	72	32	40		**40**															72	4				
ОП.06	Охрана труда		2	44	0	36	26	10		**10**			2	6,0			36													
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	170	10	152	38	114		**68**			2	6,0									44		32		36		40	10
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	7		68	0	68	50	18		**18**															68					
ОП.09	Физическая культура	6,7,8		86	0	86	4	82		**42**															40		18		28	
ОП.10	Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы	6	7	84	4	68	44	**24,0**		**24**			6	6,0													68	4		
ОП.11	Физическая и коллоидная химия	6		50	0	50	32	**18,0**		**18**											50									
ОП.12	История кухни народов мира			62	0	62	50	**12,0**		**12**															**62**					
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	7		52	0	52	34	**18,0**		**18**																	***52***			
ОП.14	Диетология и основы детского питания	8		66	4	62	38	**24,0**		**24**																			62	4
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-vide,Apri-ватаж/кулинарный ватаж,Фьюжн)	8		56	4	52	36	**16,0**		**16**																			***52***	***4***
П.00	**Профессиональный цикл**	**10**	**11**	**2592**	**80**	**1000**	**580**	**170**	**250**	**2250**	**0**	**1368**	**66**	**78**	**0**	**0**	**106**	**36**	**80**	**0**	**386**	**0**	**452**	**2**	**468**	**6**	**392**	**6**	**400**	**30**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**416**	**36**	**172**	**100**	**32**	**40**	**282**	**0**	**180**	**10**	**18**	**0**	**0**	**106**	**36**	**80**	**0**	**166**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2	58	12	36	16	20		30			4	6			36	12												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	168	24	136	84	12	40	72			2	6,0			34	24	44		58									
УП.01	Учебная практика	4		72	0					72		72					36		36											
ПП.01	Производственная практика	4	5Эм	108	0					108		108	4	6,0							108									
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**638**	**10**	**208**	**118**	**22**	**68**	**556**	**0**	**396**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**212**	**4**	**392**	**6**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		7	50	4	46	30	16		26															46	4				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		7	180	6	162	88	6	68	134			6	6,0											94		68	6		
УП.02	Учебная практика	7		144	0					144		144													72		72			
ПП.02	Производственная практика	7	7Эм	252	0					252		252	6	6,0													252			
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**370**	**4**	**158**	**94**	**32**	**32**	**338**	**0**	**180**	**16**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**82**	**2**	**256**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	36	0	36	24	12		36													36							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	142	4	122	70	20	32	122			10	6,0									46	2	76	2				
УП.03	Учебная практика	6		72	0					72		72													72					
ПП.03	Производственная практика	6	6Эм	108	0					108		108	6	6,0											108					
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национального ассортимента**	**1**	**2**	**386**	**18**	**132**	**76**	**24**	**32**	**348**	**0**	**216**	**8**	**12**	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**348**	**18**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8	42	6	36	24	12		36																			36	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8	118	12	96	52	12	32	96			4	6,0															96	12
УП.04	Учебная практика	8		108	0					108		108																	108	
ПП.04	Производственная практика	8	8Эм	108	0					108		108	4	6,0															108	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**626**	**0**	**230**	**112**	**40**	**78**	**590**	**0**	**360**	**18**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**220**	**0**	**370**	**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	204	0	186	82	26	78	186			12	6,0							68		118							
УП.05	Учебная практика	5		144	0					144		144									36		108							
ПП.05	Производственная практика	5	5Эм	216	0					216		216	6	12,0							72		144							
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**2**	**1**	**156**	**12**	**100**	**80**	**20**	**0**	**136**	**0**	**36**	**2**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**136**	**12**
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	8**		38	6	32	22	10		32																			32	6
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	8**		42	6	36	26	10		36																			36	6
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	8**		32	0	32	32	0		32																			32	
УП.06	Учебная практика	8	8Эм	36	0		0			36		36	2	6,0			0												36	
ПП.08	Производственная практика			0																										
	Промежуточная аттестация			**252**	0										18		18		36		36		36		36		36		36	
	Самостоятельная работа			**80**	**116**																									
	ВСЕГО			**5832**	**116**	**4096**	**2305**	**1539**	**250**	**3023**	**0**	**1368**	**108**	**144**	**594**	**0**	**810**	**36**	**576**	**0**	**828**	**0**	**574**	**2**	**814**	**14**	**566**	**10**	**702**	**54**
	Государственная итоговая аттестация			**72**																									72	
	ИТОГО:			**5904**	**116**	**4096**	**2305**	**1539**	**250**	**3023**	**0**	**1368**	**108**	**144**	**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**		**774**		**540**		**612**		**322**		**562**		**418**	
учебной практики	**0**		**36**		**36**		**36**		**108**		**144**		**72**	
производственной практики	**0**		**0**		**0**		**180**		**144**		**108**		**252**	
экзаменов	**2**		**2**		**3**		***3***		**2**		***3***		***3***	
зачетов	**2**		**7**		**2**		**6**		***3***		**4**		**4**	