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 – **3 года и 10 мес.**

на базе **основного общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования: **Естественно-научный**

ЧГКИПиТ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 87 ca 98 a2 ca 8a cb 0d 2b a4

Владелец: Берсенева Елена Валерьевна

Действителен: с 17.09.2025 по 17.09.2030

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	ГИА	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
I курс	**40**	**0**	**0**	**1**	**0**	**11**	**52**
II курс	**33**	**3**	**3**	**2**	**0**	**11**	**52**
III курс	**18**	**7**	**14**	**2**	**0**	**11**	**52**
IV курс	**19**	**6**	**12**	**2**	**2**	**2**	**43**
	110	**16**	**29**	**7**	**2**	**35**	**199**

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)							
						Нагрузка во взаимодействии с преподавателем									1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК															
		Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лаборатор. Работы	практическая подготовка	Проектная деятельность	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	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.
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**	**30**	**24**	**5832**	**20**	**4372**	**2167**	**1469**	**304**	**3249**	**0**	**1620**	**78**	**174**	**612**	**828**	**602**	**802**	**570**	**824**	**580**	**742**
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**8**	**8**	**2086**	**0**	**2022**	**1054**	**914**	**54**	**485**	**0**	**0**	**16**	**48**	**540**	**654**	**370**	**458**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	***Обязательные учебные дисциплины (базовые)***	***5***	***8***	***1870***	***0***	***1806***	***896***	***856***	***54***	***449***	***0***	***0***	***16***	***48***	***404***	***574***	***370***	***458***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДБ.01	Русский язык		4	136	0	128	64	64		22			2	6		48	34	46				
ОУДБ.02	Литература	4		254	0	254	176	78		46					34	48	82	90				
ОУДБ.03	Иностранный язык		4	184	0	176	0	176		34			2	6	34	48	48	46				
ОУДБ.04	История		4	136	0	128	86	42		46			2	6	34	44	34	16				
ОУДБ.05	Физическая культура	1,2,3,4		162	0	162	16	146		51					34	48	34	46				
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	4		40	0	40	20	20		30								40				
ОУДБ.07	Физика	1		50	0	50	38	4	8	0					50							
ОУДБ.08	Обществознание		2	86	0	78	44	34		16			2	6	34	44						
ОУДБ.09	География	2		70	0	70	42	28	0	25					34	36						
ОУДБ.10	Информатика		2	86	0	78	54	24	0	8			2	6	34	44						
ОУДБ.11	Математика		4	306	0	298	198	100		56			2	6	48	90	70	90				
ОУДБ.12	Химия		4	162	0	154	62	62	30	79			2	6	34	44	34	42				
ОУДБ.13	Биология		4	162	0	154	76	62	16	36			2	6	34	44	34	42				
	Индивидуальный проект	2		36	0	36	20	16								36						
УДД.00	***Дополнительные учебные дисциплины***	***3***	***0***	***216***	***0***	***216***	***158***	***58***	***0***	***36***	***0***	***0***	***0***	***0***	***136***	***80***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
УДД.01	Социально-профессиональная адаптация	1		68	0	68	42	26		16					68							
УДД.02	Специальное рисование и лепка	2		70	0	70	54	16	0	10					34	36						
УДД.03	История кухни народов мира	2		78	0	78	62	16	0	10					34	44						
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**7**	**4**	**952**	**0**	**914**	**535**	**379**	**0**	**218**	**0**	**0**	**14**	**24**	**72**	**174**	**66**	**78**	**44**	**202**	**62**	**216**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2	106	0	96	77	19		12			4	6	36	60						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		104	0	104	88	16		16					36	34	34					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3	80	0	70	58	12		12			4	6		38	32					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8		36	0	36	28	8		8												36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4		78	0	78	38	40		12								78				
ОП.06	Охрана труда		2	52	0	42	32	10		10			4	6		42						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	160	0	152	38	114		36			2	6					24	46	42	40
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6		68	0	68	50	18		18										68		
ОП.09	Физическая культура	5, 6, 7, 8		94	0	94	4	90		42									20	28	20	26
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	6		60	0	60	48	12		12										60		
ОП.11	Диетология и основы детского питания	8		62	0	62	38	24		24												62
ОП.12	Инновационные кулинарные технологии	8		52	0	52	36	16		16												52
П.00	**Профессиональный цикл**	**15**	**12**	**2794**	**20**	**1436**	**578**	**176**	**250**	**2546**	**0**	**1620**	**48**	**102**	**0**	**0**	**166**	**266**	**526**	**622**	**518**	**526**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**4**	**1**	**324**	**0**	**130**	**58**	**32**	**40**	**388**	**0**	**180**	**2**	**12**	**0**	**0**	**166**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3		36	0	36	16	20		48							36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		94	0	94	42	12	40	160							94					
УП.01	Учебная практика	4		72	0					72		72					36	36				
ПП.01	Производственная практика	4	4 ЭМ	108	0					108		108	2	12				108				
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**3**	**774**	**10**	**722**	**200**	**22**	**68**	**650**	**0**	**432**	**18**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**100**	**622**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	58	0	46	30	16		50			6	6					46			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	266	10	244	170	6	68	168			6	6					54	190		
УП.02	Учебная практика	6		144	0					144		144								144		
ПП.02	Производственная практика	6	6 ЭМ	288	0					288		288	6	12						288		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**3**	**466**	**0**	**146**	**82**	**32**	**32**	**342**	**0**	**288**	**8**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**434**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		7	54	0	46	34	12		36			2	6							46	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		7	110	0	100	48	20	32	126			4	6							100	
УП.03	Учебная практика	7		72	0					72		72									72	
ПП.03	Производственная практика	7	7 ЭМ	216	0					108		216	2	12							216	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**404**	**10**	**120**	**64**	**24**	**32**	**356**	**0**	**252**	**4**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**372**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8*	36	0	36	24	12		42												36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8*	102	10	84	40	12	32	98			2	6								84
УП.04	Учебная практика	8*		108	0					108		108										108
ПП.04	Производственная практика	8*	8 ЭМ	144	0					108		144	2	12								144
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**578**	**0**	**188**	**70**	**40**	**78**	**590**	**0**	**360**	**12**	**18**	**0**	**0**	**0**	**122**	**426**	**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*	156	0	144	40	26	78	186			6	6				42	102			
УП.05	Учебная практика	5		144	0					144		144						36	108			
ПП.05	Производственная практика	5	5 ЭМ	216	0					216		216	6	12					216			
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**4**	**1**	**248**	**0**	**130**	**104**	**26**	**0**	**220**	**0**	**108**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**84**	**154**
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	7		36	0	36	26	10		38											36	
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	7		48	0	48	32	16		42											48	
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	8		46	0	46	46	0		32												46
УП.06	Учебная практика	8**		36	0		0			72		36										36
ПП.06	Производственная практика	8**	8 ЭМ	72	0					36		72	4	6								72
	Промежуточная аттестация	30 зачетов /24 экзамена		**252**	252										0	36	10	62	42	30	32	40
	Самостоятельная учебная работа			**20**	**20**										0	0	0	0	0	10	0	10
	ВСЕГО			**5832**	**20**	**4372**	**2167**	**1469**	**304**	**3249**	**0**	**1620**	**78**	**174**	**612**	**828**	**602**	**802**	**570**	**824**	**580**	**742**
	Государственная итоговая аттестация			**72**																		72
	ИТОГО:			**5904**	**20**	**4372**	**2167**	**1469**	**304**	**3249**	**0**	**1620**	**78**	**174**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**
															дисциплин и МДК		**612**	**828**	**566**	**622**	**246**	**392**	**292**	**336**
															учебной практики		**0**	**0**	**36**	**72**	**108**	**144**	**72**	**144**
															производственной практики		**0**	**0**	**0**	**108**	**216**	**288**	**216**	**216**
															экзаменов		**0**	**4**	**1**	**7**	**3**	**2**	**3**	**4**
															зачетов		**2**	**4**	**3**	**5**	**2**	**4**	**4**	**6**

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