УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по профессии среденего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **Повар. Кондитер**
Срок получения образования – 1 **год и 10 мес.**
на базе **основного общего образования**

ЧГКИПиТ
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: e0 6d ad eb 4b 02 20 d0 ae b4
Владелец: Берсенева Елена Валерьевна
Действителен: с 30.03.2021 по 30.03.2026

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)		Каникулы
		Учебная практика	Производственная						
I курс	**792**	**252**	**360**	**0**	**72**	**0**	**1476**		**396**
II курс	**580**	**324**	**432**	**32**	**72**	**36**	**1476**		**72**
	1372	**576**	**792**	**32**	**144**	**36**	**2952**		**468**

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 нагрузки							
				ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка вовзаимодействии с преподавателем								1 курс				2 курс			
							по учебным дисциплинам и МДК				Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./ 17 нед.		2 сем./ 24 нед.		3 сем./ 17 нед.		4 сем./ 23 нед.	
														по курсам и семестра							
		Зачеты	Экзамены			Всего во взаимодействии с преподавателем	Теоретическое обучение	Практ. занятий	Лабораторные	Практическая подготовка				контактная работа преподавателя с обуч-ся	с\р	контактная работа преподавателя с обуч-ся	с\р	контактная работа преподавателя с обуч-ся	с\р	контактная работа преподавателя с обуч-ся	с\р
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		11	12	13	14	14	15	15	16	16	17	17
ООП	**Основная часть образовательной программы**	**16**	**14**	**2916**	**32**	**1408**	**817**	**341**	**0**	**144**	**1332**	**56**	**88**	**576**	**0**	**828**	**0**	**562**	**14**	**738**	**18**
А.00	**Адаптационные дисциплины**	**5**	**0**	**112**	**0**	**112**	**67**	**45**	**0**	**28**	**0**	**0**	**0**	**32**	**0**	**34**	**0**	**16**	**0**	**30**	**0**
А.01	Коммуникативный парктикум	1,2,_,_,	_,_,_,_,	39	0	39	23	16						32		7					
А.02	Адаптивная физическая культура	_,2,3,4	_,_,_,_,	73	0	73	44	29		28						27		16		30	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**5**	**3**	**324**	**0**	**288**	**172**	**116**	**0**	**116**	**0**	**18**	**18**	**144**	**0**	**108**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и	_,_,_,_,	1,_,_,_,	48	0	36	24	12		12		6	6	36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	_,_,_,_,	1,_,_,_,	48	0	36	20	16		16		6	6	36							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	_,_,_,_,	1,_,_,_,	48	0	36	24	12		12		6	6	36							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной	_,2,_,_,	_,_,_,_,	36	0	36	28	8		8						36					
ОП.05	Основы калькуляции и учета	_,_,_,4,	_,_,_,_,	36	0	36	24	12		12										36	
ОП.06	Охрана труда	_,2,_,_,	_,_,_,_,	36	0	36	26	10		10						36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1,_,_,_,	_,_,_,_,	36	0	36	0	36		36				36							
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	_,2,_,_,	_,_,_,_,	36	0	36	26	10		10						36					
П.00	**Профессиональный цикл**	**11**	**11**	**2480**	**32**	**1008**	**578**	**180**			**1332**	**38**	**70**	**400**	**0**	**686**	**0**	**546**	**14**	**672**	**18**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**370**	**0**	**172**	**100**	**32**			**180**	**4**	**14**	**184**	**0**	**168**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1,_,_,_,	_,_,_,_,	36	0	36	16	20		30				36							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	_,_,_,_,	_,2,_,_,	144	0	136	84	12	40	72		2	6.0	76		60					
УП.01	Учебная практика	_,2*,_,_,	_,_,_,_,	72	0					72	72			72							
ПП.01	Производственная практика	_,2*,_,_,	_,2Эм,_,_,	118	0					108	108	2	8.0			108					
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**630**	**0**	**216**	**126**	**22**			**396**	**4**	**14**	**216**	**0**	**396**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1,_,_,_,	_,_,_,_,	52	0	52	36	16						52							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	_,_,_,_,	_,2,_,_,	172	0	164	90	6	68			2	6.0	92		72					
УП.02	Учебная практика	_,2*,_,_,	_,_,_,_,	144	0						144			72		72					
ПП.02	Производственная практика	_,2*,_,_,	_,2Эм,_,_,	262	0						252	2	8.0			252					
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**2**	**362**	**0**	**158**	**94**	**32**			**180**	**12**	**12**	**0**	**0**	**122**	**0**	**216**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	_,2,_,_,	_,_,_,_,	36	0	36	24	12								36					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	_,_,_,_,	_,_,3,_,	134	0	122	70	20	32			6	6.0			50		72			
УП.03	Учебная практика	_,_,3,_,	_,_,_,_,	72	0						72					36		36			
ПП.03	Производственная практика	_,_,3,_,	_,3Эм,_,	120	0						108	6	6.0					108			
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**384**	**14**	**132**	**76**	**24**			**216**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**168**	**14**	**180**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	_,_,_,_,	_,_,3*,_,	42	6	36	24	12										36	6		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации го-рячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	_,_,_,_,	_,_,3*,_,	116	8	96	52	12	32			6	6.0					96	8		
УП.04	Учебная практика	_,_,_,4*,	_,_,_,_,_,_,_,	108	0						108							36		72	
ПП.04	Производственная практика	_,_,_,4*,	_,_,_,4Эм,	118	0						108	4	6.0							108	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**578**	**6**	**230**	**112**	**40**			**324**	**6**	**12**	**0**		**0**		**162**	**0**	**392**	**6**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_,_,3,_,	_,_,_,_,	44	0	44	30	14										44			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_,_,_,_,	_,_,_,4,	200	6	186	82	26	78			2	6.0					82		104	6
УП.05	Учебная практика	_,_,_,4*,	_,_,_,_,	144	0						144							36		108	
ПП.05	Производственная практика	_,_,_,4*,	_,_,_,4Эм,	190	0						180	4	6.0							180	
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**1**	**1**	**156**	**12**	**100**	**70**	**30**			**36**	**2**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**100**	**12**
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	_,_,_,4**,	_,_,_,_,	38	6	32	22	10												32	6
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	_,_,_,4**,	_,_,_,_,	38	6	32	22	10												32	6
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности			36		36	26	10												36	
УП.06	Учебная практика	_,_,_,4,	_,_,_,4Эм,	44	0		0				36	2	6.0							36	
	Промежуточная аттестация			**144**										36		36		36		**36.0**	
	Самостоятельная работа				**32**																
	ВСЕГО			**2916**	**64**	**1408**	**817**	**341**	**0**	**144**	**1332**	**56**	**88**	**612**	**0**	**864**	**0**	**598**	**14**	**774**	**18**
	Государственная итоговая аттестация			**36**																36	
	ИТОГО:		**16 зач./14 экз.**	**2952**	**64**	**1408**	**817**	**341**			**1332**	**56**	**88**	**648**		**900**		**648**		**864**	

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

дисциплин и МДК	**468**		**396**		**382**		**270**	
учебной практики	**144**		**108**		**108**		**216**	
производственной практики	**0**		**360**		**108**		**288**	
экзаменов	**3**		**4**		**3**		**4**	
зачетов	**3**		**6**		**3**		**5**	