Согласовано:
МОиН Челябинской области
_____ / _____

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом ГБПОУ "ЧКИПиТ"
№ _____
"____" _____20___г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГБПОУ "Челябинский колледж индустрии питания и торговли"
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
по профессии 19.01.17 Повар кондитер

Квалификация: Повар. Кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения- 2 года 10 месяцев
На базе основного общего образования___ естественнонаучный профиль

2.Сводные данные по бюджету времени

Курсы	теорет.обуч	учебная практ	произв.практ	Пр.атте	ГИА	Кани	Всего
1	38	1	2		-	11	52
2	27	4	7	3	-	11	52
3	10	9	18	2	2	2	43
всего	75	14	27	5	2	24	147

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиолнальных модулей, МДК, практик	Формы промежуточных аттестаций	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение по курсам (количество часов в неделю)					
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего занятий	в т.ч. лаб.и практ. занятий	Семестр		Семестр		Семестр	
							1	2	3	4	5	6
							Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель	
							17	24|21	16/11	22/16	16/4	21/6
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**1/11/3**	**3079**	**1027**	**2052**	**702**	**544**	**688**	**352**	**468**		
ОУДБ.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые***	**1/ 9/ 2**	**2282**	**761**	***1521***	***508***	***442***	***496***	***270***	***313***		
ОУДБ.01	Русский язык	-, -, -, Э	109	31	**78**		17	21	22	18		
ОУДБ.01.01	Литература	-, -, -, ДЗ	290	83	**207**		68	63	14	62		
ОУДБ.02	Иностарнный язык	-, З, -, ДЗ	240	69	**171**	171	51	54	33	33		
ОУДБ.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-, -, -, Э	325	97	**228**	90	68	64	44	52		
ОУДБ.04	История	ДЗ,-, -, ДЗ	240	69	**171**	8	51	63	33	24		
ОУДБ.05	Физическая культура	-, З, -, ДЗ	342	171	**171**	163	51	63	33	24		
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ	101	29	**72**	30	17	21	12	22		
ОУДБ.07	Физика	-, -, -, ДЗ	162	54	**108**	16	34	42	22	10		
ОУДБ.08	Обществознание (вкл.экономику и право)	-, -, -, ДЗ	257	86	**171**	10	51	63	33	24		
ОУДБ.09	География	-, -, -, ДЗ	108	36	**72**	10	17	21	12	22		
ОУДБ.10	Экология	-, -, -, ДЗ*	108	36	**72**	10	17	21	12	22		
ОУДП.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные***	**0/ 2/ 1**	**527**	**176**	***351***	***110***	***102***	***126***	***67***	***56***		
ОУДП.01	Информатика	-, -, -, ДЗ	162	54	**108**	48	34	42	22	10		
ОУДП.02	Химия	-, -, -, Э	257	86	**171**	52	51	63	33	24		
ОУДП.03	Биология	-, -, -, ДЗ*	108	36	**72**	10	17	21	12	22		
УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные**	**-/1/0**	**270**	**90**	**180**	**84**	**0**	**66**	**15**	**99**	**0**	**0**
УДД.01	История родного края		60	20	40	20				40		
УДД.02	Психология	-, ДЗ	99	33	66	30		66				
УДД.03	Технология		111	37	**74**	34			15	59		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**-/ 5/ 0**	***255***	***85***	***170***	***82***	***68***	***34***	**0**	**0**	**26**	**42**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	51	17	**34**	16	34					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	51	17	**34**	14	17	17				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	51	17	**34**	14	17	17				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	51	17	**34**	12						34
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ	51	17	**34**	24					26	8
П.00	**Профессиональный цикл**		**2190**	**236**	**1954**	**238**		**142**	**224**	**324**	**550**	**714**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/8/10**	**2118**	**200**	**1918**	**202**		**142**	**224**	**308**	**542**	**702**
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**Э(к)**	**156**		**142**			**142**				
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	ДЗ	**48**	14	**34**	20		34				
УП.01	Учебная практика		36		**36**			36				
ПП.01	Производственная практика		72		**72**			72				
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**	**Э(к)**	**246**		**224**				**224**			
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	**66**	22	**44**	22			44			
УП.02	Учебная практика		72		**72**				72			
ПП.02	Производственная практика		108		**108**				108			
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	**Э(к)**	**231**		**216**						**216**	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	51	15	**36**	16					36	
УП.03	Учебная практика		36		**36**						36	
ПП.03	Производственная практика		144		**144**						144	
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**Э(к)**	**276**		**256**						**256**	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	60	20	**40**	20					40	
УП.04	Учебная практика		72		**72**						72	
ПП.04	Производственная практика		144		**144**						144	
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**Э(к)**	**297**		**270**							**270**
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	81	27	**54**	24						54
УП.05	Учебная практика		72		**72**							72
ПП.05	Производственная практика		144		**144**							144
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**Э(к)**	**240**		**220**							**220**
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	60	20	**40**	20						40
УП.06	Учебная практика		36		**36**							36
ПП.06	Производственная практика		144		**144**							144
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**Э(к)**	**156**		**142**							**142**
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	48	14	**34**	14						34
УП.07	Учебная практика		36		**36**							36
ПП.07	Производственная практика		72		**72**							72
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**Э(к)**	**348**		**308**					**308**		
МДК.08	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	**132**	**40**	**92**	46				92		
УП.08	Учебная практика		72		**72**					72		
ПП.08	Производственная практика		144		**144**					144		
ПМ.09	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**Э**	**168**		**140**							
МДК.09.01	Способы поиска работы, трудоустройства		48	14	**34**	10						34
МДК.09.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	ДЗ	48	14	**34**	10					34	
УП.09	Учебная практика		72		**72**						36	36
ФК.00	**Физическая культура**	ДЗ	**72**	**36**	**36**	**36**				**16**	**8**	**12**
	Итого	**1/24/13**	**5526**	**1350**	**4176**	**1022**						
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**											2 нед.

Консультации 4 часа в год на студента	**Всего**	дисциплин и МДК	612	756	396	576	144	216
		учебной практики	0	36	72	72	144	180
		произв.практики	0	72	108	144	288	360
Государственная итоговая аттестация выпускная квалификационная работа		экзаменов	0	1	1	5	2	4
		дифф.зачётов	2	4	1	9	3	5
		зачётов	0	1	0	0	0	0

Согласовано:
МОиН Челябинской области
_____ / _____

УТВЕРЖДАЮ:
Приказом ГБПОУ "ЧКИПиТ"
№ _____ от _____

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГБПОУ "Челябинский колледж индустрии питания и торговли"
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих"
по профессии 19.01.17 Повар кондитер

Квалификация: Повар. Кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обуения обучения- 10 мес.
На базе среднего общего образования_____ естественнонаучный профиль

2.Сводные данные по бюджету времени

Курсы	теорет.обуч	учебная практ	произв.практ	Пр.аттес	ГИА	Каник	Всего
1	18	8	13	1	1	2	43
всего	18	8	13	1	1	2	43

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиолнальных модулей, МДК, практик	Формы промежуточных аттестаций	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				распределение по курсам (количество часов в неделю)	
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		1 курс	
						в т.ч.	Семестр	
					Всего занятий	лаб.и практ. занятий	1	2
							Кол-во недель	
							17/8	22/10
							36	36
	Профессиональная подготовка	**-/10/6**	**1728**	**324**	**1404**	**324**	**612**	**792**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	***/-/5/-/***	***255***	***85***	***170***	***80***	***102***	***68***
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	51	17	**34**	16	34	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	51	17	**34**	14	18	16
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	51	17	**34**	14	34	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	51	17	**34**	12		**34**
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	51	17	**34**	24	16	18
П.00	**Профессиональный цикл**		**1473**	**239**	**1234**	**244**	**510**	**724**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/6/6**	**1401**	**203**	**1198**	**208**	**494**	**704**
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**Э(к)***	**120**	**14**	**106**		**106**	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	ДЗ	48	14	**34**	20	34	
УП.01	Учебная практика		36		**36**		36	
ПП.01	Производственная практика		36		**36**		36	
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**	**Э(к)***	**138**	**22**	**116**		**116**	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	**66**	22	**44**	22	44	
УП.02	Учебная практика		36		**36**		36	
ПП.02	Производственная практика		36		**36**		36	
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	**Э(к)****	**126**	18	**108**			**108**
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		54	18	**36**	16		36
УП.03	Учебная практика		36		**36**			36
ПП.03	Производственная практика		36		**36**			36
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**Э(к)****	**132**	20	**112**			**112**
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	60	20	**40**	20		40
УП.04	Учебная практика		36		**36**			36
ПП.04	Производственная практика		36		**36**			36
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**Э(к)**	**153**	27	**126**			**126**
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	81	27	**54**	30		54
УП.05	Учебная практика		36		**36**			36
ПП.05	Производственная практика		36		**36**			36
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**Э(к)*****	**132**	20	**112**			**112**
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		60	20	**40**	20		40
УП.06	Учебная практика		36		**36**			36
ПП.06	Производственная практика		36		**36**			36
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**Э(к)*****	**120**	14	**106**			**106**
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		48	14	**34**	14		34
УП.07	Учебная практика		36		**36**			36
ПП.07	Производственная практика		36		**36**			36
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**Э(к)**	**312**	40	**272**		**272**	
МДК.08	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	**132**	40	**92**	46	92	
УП.08	Учебная практика		36		**36**		36	
ПП.08	Производственная практика		144		**144**		144	
ПМ.09	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**Э**	**168**	28	**140**			**140**
МДК.09.01	Способы поиска работы, трудоустройства		48	14	**34**	10		34
МДК..09.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		48	14	**34**	10		34
УП.09	Учебная практика		72		**72**			72
ФК.00	**Физическая культура**	**ДЗ**	**72**	**36**	**36**	**36**	16	20
	Итого	**/-/10/6**	**1728**	**324**	**1404**	**324**	**612**	**792**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**							1 нед.
Консультации 4 часа в год на студента					**Всего**	дисциплин и МДК	288	360
						учебной практики	108	180
						произв.практики	216	252
Государственная итоговая аттестация	Выпускная квалификационная работа					экзаменов	2	4
						дифф.зачётов	5	5
						зачётов	0	0