



Утверждаю
И.о. Директора ГПОУ «ЧТКУ»

Е.А.Вишневецкая Е.А.Вишневецкая

«11» апреля 17 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного профессионального образовательного учреждения

«Чигинское торгово-кулинарное училище»

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация Повар 3,4: разряда Кондитер 3,4 разряда

Форма обучения - очная

Срок – обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего среднего профессионального
образования

Профиль получаемого образования – естественнонаучный

Учебный план «Повар,кондитер» (2017 год)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Зачетные единицы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам							
				Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				всего занятий	В т.ч. лабораторный и практических	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23нед.	3 сем. 17нед.	4 сем. 23нед.	5 сем. 17нед.	6 сем. 23нед.	7 сем. 17нед.	8 сем 22нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
УД	Общеобразовательный цикл			2052	471	372	388	300	288	380	108	216	
	Общеобразовательные дисциплины	12	12	1728	372	348	296	248	240	308	72	216	
	Базовые дисциплины												
УД.01	Русский язык и литература	Э	1	387		88	61	60	48	130			
УД.02	Иностранный язык	ДЗ	1	171	171	42	42	32	55				
УД.03	История	Э по выбору	1	171	2	36	38	36	20	41			
УД.04	Физическая культура	ДЗ	1	171	152	43	34	32	31	31			
УД.05	ОБЖ	ДЗ	1	72	6	43	29						
УД.06	Математика	Э	1	288	15	60	56	52	50	70			
УД.07	Экономика	Э	1	72								72	
УД.08	Право	ДЗ	1	72								72	
УД.09	Обществознание	Э по выбору	1	72								72	
УД.10	Физика	ДЗ	1	108	10					36	72		
УД.11	География	ДЗ	1	72	16	36	36						
УД.12	Экология	ДЗ	1	72				36	36				
	Профильные дисциплины	3	3	324	99	24	92	52	48	72	36		
УД.13	Информатика	ДЗ	1	144	72	24	60	24	20	16			
УД.14	Химия	Э	1	108	15		32	28	28	20			
УД.15	Биология	ДЗ	1	72	12					36	36		

	Обязательная часть учебного цикла и практики												
ОП	Общепрофессиональный цикл		12	676	252	60	224	140	72	72	72	36	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	12	36	36						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	18	24	48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в.ч. 72ч.	ДЗ		108	24		72	36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	8				36				
ОП.05	Основы калькуляции и учета в.ч. 40ч.	ДЗ	1	64	12		32	32					
ОП.06	Охрана труда .	ДЗ	1	36	12		36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности в.ч.36ч.	ДЗ	1	72	48					72			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	18			36	36				
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	1	40	40						40		
ОП.10	Рисование и дизайн в.ч. 32ч.	ДЗ	1	32	30						32		
ОП.11	Эффективность трудоустройства в.ч.36ч.	ДЗ	1	36	18							36	
ОП.12	Русский язык и культура речи в.ч. 36ч.	ДЗ	1	36	12			36					
П.00	Профессиональный цикл		20	2996	312	180	216	172	468	160	648	360	792
ПМ.00	Профессиональные модули			944	312	36	72	64	144	16	360	252	792
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э(к)	3 1	504	48								

МДК.01 .01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч. 4ч.	ДЗ	1	36	18	36							
МДК.01 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	1	72	30		72						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	1	180		72	72	36					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	1	216		72	72	72					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	3 1	676	78								
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.32ч.	ДЗ	1	64	16			64					
МДК.02 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.16ч.	ДЗ	1	144	62				144				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	1	216					216				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	1	252					108	144			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	3 1	556	62								
МДК.03 .01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации	ДЗ	1	72	16						72		

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.40ч.												
МДК.03 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.28ч.	ДЗ	1	124	46						124		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	1	180							180		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	1	180									180
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э(к)	3 1	530	44								
МДК.04 .01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч.40ч.	ДЗ	1	72	8						72		
МДК.04 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч. 52	ДЗ	1	134	36						62	72	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	1	180							108	72	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	1	144								36	108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э(К)	3 1	730	80								
МДК.05 .01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	1	36	10					16	20		

	в.ч.4ч.													
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч. 36ч.	ДЗ	1	190	70						10	180		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	1	252									252	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	1	252									252	
	Промежуточная аттестация¹			108						36		72		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация²		1	72									72	
Итого			45	5904	1035	612	828	612	828	612	828	612	792	
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ) С15.06. по 30. 06 2021года							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Дисциплины и МДК	468	684	504	504	468	540	504	
						Учебная практика	72	72	36	216	_____	288	72	252
						Производственная практика	72	72	72	108	144	-----	36	540
						Экзамены	_____	_____	_____	_____	36	_____	72	72
						Дифференцированные зачеты	2	6	4	6	3	9	3	3
						Зачеты								

¹ Объем нагрузки по промежуточной аттестации включает нагрузку предусмотренную на консультации.

² ГИА в своей структуре должна содержать процедуру демонстрационного экзамена как минимум по одной из компетенций WS в случае их наличия или процедуру, разработанную в соответствии с методикой WS и согласованную с отраслевыми экспертами.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	32	4	4				11	52
II курс	28	7	5				11	52
III курс	28	8	4		1		11	52
IV	14	9	16		2	2	2	43
Всего	102	28	29		3	2	35	199

