

Утверждаю
Директора ГПОУ «ЧТКУ»


В.А.Степанов

«26» августа _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного профессионального образовательного учреждения

«Читинское торгово-кулинарное училище»

по профессии **43.01.09 Кондитер, повар**

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

Форма обучения - очная

Срок – обучения 1 год 10 месяцев

на базе общего среднего профессионального образования

Профиль получаемого образования – естественнонаучный

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	27	6	7		1		11	52
II курс	18	9	11		2	1	2	43
Всего	45	15	18		3	1	13	95

Учебный план «Повар, кондитер» срок обучения 1 год 10 месяцев

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	
				всего занятий	В т.ч. лабораторный и практических	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОП	Общепрофессиональный цикл		12	676	228	176	228	272	
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	36	36		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в.ч. 72ч.	Э		108	24		36	72	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	8			36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета в.ч. 40ч.	Э	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	72		32	40	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	18		36	36	
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	1	40	40		20	20	
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	2132	312	436	600	340	612
ПМ.00	Профессиональные модули			944	312	328	240	232	144
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ ДЭ	3 1	324	48				
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и	ДЗ	1	36	18	36			

	хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч. 4ч.								
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	1	72	30	72			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	1	108		108			
ПП.01	Производственная практика	ДЭ	1	108			108		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	3	460	78				
		ДЭ	1						
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.32ч.	ДЗ	1	64	16	64			
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.16ч.	ДЗ	1	144	62	84	60		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	1	108			108		
ПП.02	Производственная практика	ДЭ	1	144			144		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	3	412	62				
		ДЭ	1						
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.40ч.	ДЗ	1	72	16	72			
МДК.03.0 2	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	108				108	
ПП.03	Производственная практика	ДЭ	1	108					108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	3	386	44				
		ДЭ	1						
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч.40ч.	ДЗ	1	72	8		20	52	
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч. 52	ДЗ	1	134	36			134	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	1	72					72
ПП.04	Производственная практика	ДЭ	1	108					108

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ ДЭ	3 1	550	80					
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч.4ч.	ДЗ	1	36	10		36			
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч. 36ч.	ДЗ	1	190	70			46	144	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	1	144					144	
ПП.05	Производственная практика	ДЭ	1	180					180	
	Промежуточная аттестация ¹			108						
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация ²		1	36						
Итого			45	2952	840	612	828	612	756	
<p align="center">Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ) С 24.06 по 29.06.2019г.</p>						1 курс		2 курс		
						Дисциплины и МДК	504	468	504	144
						Учебная практика	108	108	108	216
						Производственная практика		252		396
						Экзамены		4		3
						Дифференцированные зачеты	7	3	9	3

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	27	6	7		1		11	52
II курс	18	9	11		2	1	2	43
Всего	45	15	18		3	1	13	95

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование
Кабинеты по профессиональному циклу:	
1	Кабинет основ микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены питания на производстве
2	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
3	Кабинет товароведения продовольственных товаров
4	Кабинет экономики, основ калькуляции и учета
5	Технологии кулинарного производства
6	Технологии кондитерского производства
7	Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
8	Химии
9	Технического оснащения рабочего места
10	Товароведения продовольственных товаров
	Учебный кулинарный и кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
11	Спортивный зал, стадион
12	Стрелковый тир
Залы	
13	Библиотека, читальный зал
14	Актовый зал