

Согласовано:

МОиН Челябинской области

1.07.2018

Утверждено

Приказом ГБПОУ "КПГТ"

№ 271 от 29.06

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГБПОУ " Каслинский промышленно-гуманитарный техникум"

по программе среднего профессионального образования (по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар - кондитер

Форма обучения- очная

Нормативный срок освоения ОПОП 2 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования

технический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I курс	36	3	2			11	52
II курс	29	4	5	3		11	52
III курс	10	13	14	2	2	2	43
Всего	75	20	21	5	2	24	147

2. План учебного процесса (для ОПОП НПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в						
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 21 нед.	
	Недельная нагрузка							36	36	36	36	36	36
О.00	Общеобразовательный цикл	___/13ДЗ/3Э	3078	1026	2052	498	452	672	504	424	0	0	
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые	___/8ДЗ/2Э	2387	828	1559	384	321	480	400	358	0	0	
ОУДБ.01	Русский язык	. . . Э	156	40	116		34	22	16	44			
ОУДБ.02	Литература	. . . ДЗ	271	100	171		17	74	32	48			
ОУДБ.03	Иностранный язык	. . . ДЗ	254	80	174	174	34	48	48	44			
ОУДБ.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	. . . Э	355	118	237		51	72	48	66			
ОУДБ.05	История	. . . ДЗ	254	80	174		34	48	48	44			
ОУДБ.06	Физическая культура	3.3.ДЗ	342	171	171	170	51	72	48				
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	. . . ДЗ	109	36	73		17	24	32				
ОУДБ.08	Физика	. . . ДЗ	174	58	116	40	16	24	32	44			
ОУДБ.09	Обществознание (вкл. Экономику и право)	. . . ДЗ	257	83	174		34	48	48	44			
ОУДБ.10	География	. . . ДЗ	105	32	73		17	24	32				
ОУДБ.11	Экология	. . . ДЗ	110	30	80		16	24	16	24			
ОУДП.00	Общеобразовательные дисциплины профильные	2/ДЗ/1Э	503	146	357	110	67	120	104	66	0	0	
ОУДП.01	Информатика	. . . ДЗ	164	54	110		76	16	48	24	22		
ОУДП.02	Химия	. . . Э	238	64	174	34	34	48	48	44			
ОУДП.03	Биология	. . . ДЗ	101	28	73		17	24	32				
УДД.00	Учебные дисциплины дополнительные	/3ДЗ/	188	52	136	4	64	72	0	0	0	0	
УДД.01	Дизайн	. . . ДЗ	84	28	56	4	32	24					
УДД.02	Основы исследовательской деятельности	. . . ДЗ	52	12	40		16	24					
УДД.03	Психология	. . . ДЗ	52	12	40		16	24					

	Обязательная часть циклов и раздела "Физическая культура" ОПОП (всего на дисциплины и междисциплинарные курсы)	/14ДЗ/9Э	928	178	2124	252	160	264	12	44	86	184
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	/5ДЗ/	242	74	168	50	104	0	0	22	42	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	14	32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	48	16	32	14	32					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	60	20	40	12	40					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	44	12	32						32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	42	10	32	10				22	10	
П.00	Профессиональный цикл	/9ДЗ/9Э	1958	192	1918	164	56	192	72	324	524	750
ПМ.00	Профессиональные модули	/9ДЗ/9Э	2130	212	1918	164	56	192	72	324	524	750
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э(к)	126	18	108	16	56	52	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	54	18	36	16	20	16				
УП.01	Учебная практика		36		36		36					
ПП.01	Производственная практика		36		36			36				
ПМ.02	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э(к)	172	20	152	0	0	140	12	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		64	20	44			32	12			
УП.02	Учебная практика		72		72			72				
ПП.02	Производственная практика		36		36			36				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э(к)	198	18	180	16	0	0	60	120	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		54	18	36	16			24	12		
УП.03	Учебная практика		72		72				36	36		
ПП.03	Производственная практика		72		72					72		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э(к)	366	26	340	28	0	0	0	204	136	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	78	26	52	28				24	28	
УП.04	Учебная практика		108		108					72	36	
ПП.04	Производственная практика		180		180					108	72	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э(к)	386	32	354	30	0	0	0	0	354	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	98	32	66	30					66	
УП.05	Учебная практика		144		144						144	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	144		144						144	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э(к)	249	23	226	22	0	0	0	0	0	226
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	69	23	46	22						46
УП.06	Учебная практика		72		72							72
ПП.06	Производственная практика		108		108							108
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э(к)	192	16	176	16	0	0	0	0	0	176
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	48	16	32	16						32
УП.07	Учебная практика		72		72							72
ПП.07	Производственная практика		72		72							72
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э(к)	273	31	242	30	0	0	0	0	0	242
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	93	31	62	30						62
УП.08	Учебная практика		72		72							72
ПП.08	Производственная практика		108		108							108
ПМ.09	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	Э	168	28	140	6	0	0	0	0	34	106
МДК.09.01	Основы поиска работы, трудоустройства	ДЗ	48	14	34	6					34	
МДК.09.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	ДЗ	48	14	34							34
УП.09	Учебная практика		72		72							72
ПП.09	Производственная практика		0		0							0
ФК.00	Физическая культура	3.3.ДЗ	76	38	38	38				22	10	6
					0							
	Всего	/27ДЗ/12Э	5526	1350	4176	750	612	864	576	792	576	756
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация											2 нед
	консультации на учебную группу в течение года из расчета 4 часа в год на каждого студента											
Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа						Всего						
						Дисциплин и МДК	576	720	540	482	170	140
						Учебной практики	36	72	36	108	180	288
						Производственной практики	0	72	0	180	216	288
						Экзаменов	0	1	1	4	2	4
						Дифференцированных зачетов	3	4	3	7	6	4
						Зачетов						

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ) СПЕЦИАЛИСТОВ
«ЧЕЛЯБИНСКИЙ ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

440100, г. Челябинск, ул. Нордовского, д. 35