

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ "Чистопольский  
многопрофильный колледж"

  
"07" апреля 2017 г.

О.А. Еремеева

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования  
"Чистопольский многопрофильный колледж"

*(наименование образовательного учреждения (организации))*

по профессии среднего профессионального образования

Повар, кондитер

*(наименование специальности)*

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: Повар-кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*(при реализации программы среднего общего образования)*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569



Учебный план 43.01.09 Повар, кондитер Срок обучения 3г.10 мес.

Идентификатор	Наименование дисциплины, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час)							
		Зачеты	Дифференциальные зачеты	Экмены	Всего	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка по взаимодействиям с преподавателем			Учебная и производственная практика		Консультации		Промежуточные аттестации		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							теоретическое обучение	лаб. и прак. занятия	курсовых работ (проектов)	в том числе	всего часов	в учебной	в производственной	всего часов	в учебной	в производственной	всего часов	в учебной	в производственной	всего часов	в учебной	в производственной	всего часов
1		3	4	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
ОУД	Общеобразовательные учебные дисциплины	4	13	4	2160	0	2052	877	1175	0	0	84	24	360	493	325	323	273	241	42	103		
	<i>Общие дисциплины</i>																						
ОУД.01	Русский язык			2	126	0	108	61	42			12	6	75	51								
ОУД.02	Литература		2,4		208	0	202	102	100			6	0	45	34	78	51						
ОУД.03	Иностранный язык	2	4,5		236	0	230	2	228			6	0	30	51	39	51	65					
ОУД.04	Математика		2	4	287	0	269	147	122			12	6	60	85	91	51						
ОУД.05	История		2,4		286	0	280	146	134			6		60	102	39	85						
ОУД.06	Физическая культура		4		169	0	169	4	165			0		45	34	39	51						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		85	0	81	51	30			4			85								
ОУД.08	Астрономия		6		47	0	45	25	20			2											
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>				0	0	0																
ОУД.09	Информатика		6		173	0	167	61	106			6						91	82				
ОУД.10	Химия		4	6	260	0	242	172	70			12	6	45	51	39	34	39	52				
ОУД.11	Биология			8	103	0	85	66	24			12	6										103
ОУД.12	Родная литература		7		180	0	174	40	134			6						78	60	42			
ОП.00	Общепрофессиональный шкел	0	8	3	622	52	534	320	214	0	0	18	18	90	0	52	51	39	30	210	150		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		45	4	41	21	20					45									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3		52	6	46	26	20							52							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		45	4	41	21	20					45									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8		58	8	50	30	20											28	30		
ОП.05	Основы калькуляции и учета			8	58	4	42	30	12			6	6							28	30		
ОП.06	Охрана труда		8		58	8	50	30	20											28	30		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7		56	4	40	22	18			6	6							56			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		5		39	2	37	27	10									39					
ОП.09	Физическая культура		8		88	0	88	48	40											30	28	30	
ОП.10	Менеджмент		8		72	8	52	38	14			6	6							42	30		
ОП.11	Основы рисования и лепки		4		51	4	47	27	20											51			

2160

В/ч

622

72

51



МДК 04 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации торжних и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	159	33	126	90	36														75	84		
УП 04	Учебная практика		144					144													4 нед.			
ПП 04	Производственная практика	7	108					108													3 нед.			
	Экзамен по модулю	7 сем	14						6	8												14		
МДК 05 01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	4	1	749	50	432	310	122	0	252	7	8	0	0	0	0	0	0	0	39	59	112	287
	Организация приготовления.																							
МДК 05 01	Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	129	0	129	95	34														39	15	28	47
МДК 05 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	221	20	201	145	56														15	56	150	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни																							
МДК 05 03	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни	8	132	30	102	70	32														29	28	75	
УП 05	Учебная практика	8	108					108															3 нед.	
ПП 05	Производственная практика	8	144					144															4 нед.	
	Экзамен по модулю	8 сем	15						7	8													15	
ГИА 00	Государственная итоговая аттестация - защита ВКР в виде демонстрационного экзамена	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2 нед.
	Самостоятельная работа																							
	Дисциплины и МДК		4284											540	612	468	612	468	612	468	540	504	540	4284
	учебной практики		864											2 нед.	4 нед.	4 нед.	3 нед.	2 нед.	2 нед.	2 нед.	6 нед.	540	540	540
	производственной практики		684											3 нед.	3 нед.	4 нед.	2 нед.	2 нед.	3 нед.	3 нед.	3 нед.	3 нед.	24 нед.	
	преддипломной практики		0											0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19 нед.
	консультации		140						140															4 нед.
	Экзамены		82																					0 нед.
	Самостоятельная работа																							43 нед.
	ВСЕГО		5904	234	3828	2728	1254	0	1548	140	82	82	612	864	612	864	612	864	612	864	612	864	612	864
	Количество: зачетов/дзачетов/экзаменов	3	41	12																				5904
	зачетов (без учета Физической культуры)																							