

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ ЧМТ
В.М.Васильева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области
Чунский многопрофильный техникум**

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: Повар; Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОПОП : 2 года и 10 мес. на
базе основного общего образования Профиль
получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

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 профилю профессии	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	37	1,0	1,0		1		12	52
2 курс	29	4,0	6,0		2		11	52
3 курс	4	13,0	16,0		2	2	2	39
Всего	70	18,0	23,0		5	2	25	143

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по семестрам					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная		I курс		II курс		III курс	
					Всего занятий	в т.ч. Лабораторные и практические занятия	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
							** нед. 17 недель 14+3	22 недели 18+4	17 недель 12+5	22 недели 19+3	17 недель 12+5	21 неделя 21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл	8з/4дз/4э	3099	1047	2045	987	375	551	378	563	165	0
ОУД.01	Русский язык и литература. Литература	- , - , - , э	273	91	182	69	34	42	26	80	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык		174	58	116	78	34	42	24	16	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	- , - , - , э дз	257	86	171	110	34	42	12	47	36	0
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	- , - , - , э	342	114	228	35	34	42	52	100	0	0
ОУД.04	История	- , - , - , э дз	267	89	171	79	18	42	39	72	0	0
ОУД.05	Физическая культура	- , - , - , э дз	339	126	213	225	51	63	39	60	0	0
ОУД.06	ОБЖ	- , э дз	114	38	76	50	34	42	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	- , э , - , э дз	162	54	108	75	34	42	13	19	0	0
ОУД.10	Обществознание(вкл.экономику и право)		257	86	171	46		42	12	34	83	0
ОУД.16	География	- , - , э	114	38	76	39		10	34	32	0	0
ОУД.17	Экология		114	38	76	15	34	42	0	0	0	0
ОДП	Профильные дисциплины		539	180	359	124	68	78	93	88	19	0
ОУД.07	Информатика		162	54	108	74	34	42		0	19	0
ОУД.09	Химия	- , - , э	264	88	176		34	36	26	80	0	0
ОУД.15	Биология		113	38	75	50			67	8	0	0
ОУ	Дополнительные дисциплины (по выбору обучающегося)		147	49	98	42	0	22	34	15	27	0
ОУ.01	Природа и экология родного края		84	28	56	12		22	34	0	0	0
ОУ.02	Основы предпринимательской деятельности		63	21	42	30	0	0	0	15	27	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3з/2дз/э	306	102	281	85	85	61	14	61	60	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	дз	51	17	34	16	34	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	- , - , э дз	51	17	34	13	34	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- , э , дз	60	20	40	25	0	40	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	- , - , э дз	51	17	34	19	0	0	0	0	34	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	- , - , э	93	31	62	12				36	26	
ОП.06	Основы проектной деятельности	- , э	116	39	77	54	17	21	14	25	0	0
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3/16дз/4з/4э	1302	205	1827	1454	152	180	220	168	351	756
ПМ.00	Профессиональные модули	3/16дз/4з/4э	1991	164	1827	1454	152	180	220	168	351	756
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	3/2дз/1э К	210	22	188	158	152	36	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	э	66	22	44	14	44					
УП.01	Учебная практика	дз	36		36	36	36					
ПП.01	Производственная практика	- , дз	108		108	108	72	36				

182

116

171

228

171

213

76

108

171

76

76

346

95

176

75

98

56

42

281

75

34

0

34

0

40

0

34

0

62

36

77

39

1827

388

1827

388

188

0

44

0

36

0

108

0

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	3/2дз/1э	258	26	232	188	0	144	88	0	0	0	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	-, э	78	26	52	8		36	16				
УП.02	Учебная практика	-, дз	72		72	72		72					
ПП.02	Производственная практика	-, -, дз	108		108	108		36	72				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	3/2дз/1э К	249	23	226	88	0	0	132	94	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-, -, э	69	23	46	16			24	22			
УП.03	Учебная практика	-, -, дз	36		36	36			36				
ПП.03	Производственная практика	-, -, дз	144		144	36			72	72			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	3/2дз/1э	237	19	218	192	0	0	0	74	144	0	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-, -, э	57	19	38	12				38			
УП.04	Учебная практика	-, -, дз	36		36	36				36			
ПП.04	Производственная практика	-, -, дз	144		144	144					144		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3/2дз/1э	270	18	252	240	0	0	0	0	72	180	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, -, э	54	18	36	24					36		
УП.05	Учебная практика	-, -, дз	72		72	72					36	36	
ПП.05	Производственная практика	-, -, дз	144		144	144						144	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	3/2дз/1э К	211	15	196	150	0	0	0	0	52	144	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, -, э	67	15	52	6					52		
УП.06	Учебная практика	-, -, дз	36		36	36						36	
ПП.06	Производственная практика	-, -, дз	108		108	108						108	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	3/2дз/1э К	213	23	190	150	0	0	0	0	46	144	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, -, э	69	23	46	6					46		
УП.07	Учебная практика	-, -, дз	36		36	36						36	
ПП.07	Производственная практика	-, -, дз	108		108	108						108	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3/3дз/1э К	343	18	325	288	0	0	0	0	37	288	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, э	55	18	37	36					37		
УП.08	Учебная практика	-, -, дз	108		108	108						108	
ПП.08	Производственная практика	-, -, дз	180		180	144						180	
ФК.00	Физическая культура	3	54	18	36	36					36		
ВСЕГО:			113/21дз/13э	5450	1331	4176	2562	612	792	612	792	612	756
ГИА	Государственная итоговая аттестация												1 неделя
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.			ВСЕГО	дисциплин и междисциплинарных курсов			504	648	432	684	432	0	
Государственная итоговая аттестация:				учебной практики			36	72	36	36	36	216	
1.1. Защита выпускной квалификационной работы с _____ по _____				производственной практики			72	72	144	72	144	540	
(всего 1 неделя)				экзаменов			1	1	1	5	6	0	
				дифференцированных зачетов			1	2	5	5	3	7	
			зачетов			0	2				0		

232

88

36

16

72

0

36

72

0

226

0

46

0

36

0

144

0

74

0

38

0

36

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

1404

504

4176

Перечень кабинетов, учебных лабораторий и мастерских

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Химии и биологии
4	Истории и обществознания
5	Иностранного языка
6	Социально-экономических дисциплин
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Информационных технологий в профессиональной деятельности
10	Технологии кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	Товароведения продовольственных товаров
2	Учебный кондитерский цех
3	Технического оснащения и организации рабочего места
4	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
	Спортивный зал. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области
Чунский многопрофильный техникум

по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер
Квалификация: Повар; Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОПОП : 2 года и 10 мес. на
базе основного общего образования Профиль
получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

