

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
"Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко"



Утверждено

Директор ГБОУ ПОО МТК

О.А.Пундикова

"21" августа 2017г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им.В.П.Омельченко»
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **повар, кондитер**

Форма обучения- очная

Срок получения образования – **3 года и 10 мес.**

на базе основного общего образования

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	40			1		11	52
II курс	39			2		11	52
III курс	23	8	8	2		11	52
IV курс	20	10	8	1	2	2	43
Всего	122	18	16	6	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка студентов (час.)						Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																						
						Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					Промежуточная аттестация	I курс				II курс		III курс				IV курс											
		зачет	текущий контроль самостоятельной работы	экзамен			Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и		Практики	Консультации		1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		СР	5 сем.		6 сем.		СР	7 сем.		СР	8 сем.				
								Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий				17 нед.	24 нед.	17 нед.	22 нед.	СР	нед. 11/5	СР	нед. 12/11		нед. 10/6	нед. 7/14/2											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		13	14	15	16	17	18		19		20		21		22										
О.00	Общеобразовательный цикл				2844	0	2844	1793	1051	0	61	29	612	828	612	792		0		0		0		0						0				
ОУДБ.00	Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые				1970	0	1970	1207	763	0	31	11	425	621	374	550		0		0		0		0						0				
	Русский язык		0		180	0	180	150	30	0	12	6	34	46	34	66																		
	Литература		0		220	0	220	202	18	0			51	69	34	66																		
ОУДБ.03	Иностранный язык	2,4	0		220	0	220	0	220	0			51	69	34	66																		
ОУДБ.04	Математика		0	4	316	0	316	236	80	0	19	5	68	92	68	88																		
ОУДБ.05	История	2,4	0		198	0	198	146	52	0			51	69	34	44																		
ОУДБ.06	Физическая культура	1,2,3,4	0		237	0	237	4	233	0			51	69	51	66																		
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	4	0		79	0	79	69	10	0			17	23	17	22																		
ОУДБ.08	Физика	2,4	0		141	0	141	117	24	0			17	46	34	44																		
ОУДБ.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	1,4	0		198	0	198	134	64	0			51	69	34	44																		
	Обществознание	1	0				51	51					51																					
	Экономика	4	0				78	78									34	44																
	Право		0	2			69	69						69																				
ОУДБ.10	География	3	0		74	0	74	58	16	0			17	23	34																			
ОУДБ.11	Экология	2	0		63	0	63	55	8	0			17	46																				
ОУДБ.12	Астрономия	4	0		44	0	44	36	8	0						44																		
ОУДП.00	Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные				670	0	670	456	214	0	30	18	85	207	136	242		0		0		0		0					0					
ОУДП.01	Информатика	2,4	0		203	0	203	83	120	0			17	69	51	66																		
ОУДП.02	Химия		0	2,4	265	0	265	183	82	0	24	12	51	92	34	88																		
ОУДП.03	Биология	2	0	4	202	0	202	190	12	0	6	6	17	46	51	88																		
УДД.00	Учебные дисциплины дополнительные				204	0	204	130	74	0	0	0	102	0	102	0	102	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
УДД.01	Рисунок	1	0		34	0	34	18	16	0			34																					
УДД.02	Основы исследовательской деятельности	1	0		34	0	34	24	10	0			34																					
УДД.03	Дизайн	1	0		34	0	34	18	16	0			34																					
УДД.04	Лепка	3	0		51	0	51	35	16							51																		
УДД.05	Культура профессионала	3	0		51	0	51	35	16							51																		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				498	10	488	214	274	0	12	6	0	0	0	0	10	276	0	162	0	24	0	26										
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	5	0		39	0	39	29	10								39																	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	5	0		52	0	52	36	16								52																	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		0	5	52	0	52	40	12		12	6					52																	
ОП.04	Основы калькуляции учета	5	10		52	10	42	30	12								10	42																
ОП.05	Охрана труда	5	0		39	0	39	29	10								39																	
ОП.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6	0		54	0	54	46	8										54															
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	0		62	0	62	0	62									26		36														
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6,8	0		36	0	36	2	34										36															
ОП.09	Физическая культура	5,6,7,8	0		112	0	112	2	110								26		36			24		26										
П.00	Профессиональный цикл				2274	7	2267	1775	492	1224	44	46	0	0	0	0	0	290	0	666	7	581	0	730										
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				290	0	290	226	64	180	10	8	0	0	0	0	0	290	0	0	0	0	0	0					0					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		0		71	0	71	29	42								71																	
МДК.01.02	Реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		0		39	0	39	17	22								39																	
УП.01	Учебная практика		0		72	0	72	72		72							72																	
ПП.01	Производственная практика		0		108	0	108	108		108							108																	
ПМ.01 Эк	Экзамен квалификационный		0	5	0	0	0	0			10	8	0	0																				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				666	0	666	586	80	396	22	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	666	0	0	0	0	0	0					
МДК.02.01	Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		0	6	180	0	180	126	54		12	6											180											
МДК.02.02	Реализация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		0		90	0	90	64	26													90												
УП.02	Учебная практика		0		216	0	216	216		216												216												
ПП.02	Производственная практика		0		180	0	180	180		180												180												
ПМ.02 Эк	Экзамен квалификационный		0	6	0	0	0	0			10	8	0	0																				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				336	0	336	236	100	144	4	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	264	0	72									
МДК.03.01	Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7	0		120	0	120	56	64														120											
МДК.03.02	Реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		0		72	0	72	36	36														72											
УП.03	Учебная практика		0		72	0	72	72		72													72											
ПП.03	Производственная практика		0		72	0	72	72		72																				72				
ПМ.03 Эк	Экзамен квалификационный		0	8	0	0	0	0		0	4	8	0	0																				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				322	0	322	240	82	180	4	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0	142									
МДК.04.01	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		0		94	0	94	40	54														80		14									
МДК.04.02	Реализация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		0		48	0	48	20	28														40		8									
УП.04	Учебная практика		0		72	0	72	72		72													60		12									
ПП.04	Производственная практика		0		108	0	108	108		108																				108				
ПМ.04 Эк	Экзамен квалификационный		0	8																														

3 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование	
Кабинеты:	Учебный кулинарный цех.
1. русского языка и литературы	Учебный кондитерский цех.
2. математики	Спортивный комплекс:
3. иностранного языка	1. спортивный зал
4. истории	2. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
5. обществознания	3. стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или
6. естествознания	Залы:
7. географии	1. библиотека
8. информатики и ИКТ	2. читальный зал с выходом в сеть Интернет
9. экономики и права	3. актовый зал
10. технологии кулинарного производства	
11. технологии кондитерского производства	
12. безопасности жизнедеятельности и охраны труда	
Лаборатории:	
1. микробиологии, санитарии и гигиены	
2. товароведения продовольственных товаров	
3. технического оснащения и организации рабочего места	