

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация

"Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко"

Утверждено

Приказом ГБОУ ПОО МТК

от " _____ " _____ 20__ г. № _____

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	19	10	9	1	2	2	43
Всего	121	18	17	6	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам			Объём образовательной нагрузки	Учебная нагрузка студентов (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
		зачет	текущий контроль самостоятельной работы	экзамен		Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс			IV курс				
							Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	CP	5 сем.	CP	6 сем.	CP	7 сем.	CP	8 сем.
								Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия				17 нед.	24 нед.	17 нед.	22 нед.								
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	1803	1041	0	55	35	612	828	612	792		0		0		0		0
ОУДБ.00	Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые				1970	0	1970	1207	763	0	27	17	425	621	374	550		0		0		0		0
ОУДБ.01	Русский язык		0	4	180	0	180	150	30	0	8	6	34	46	34	66								
ОУДБ.02	Литература		0	4	220	0	220	202	18	0	8	6	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	11	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			12	6		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	28	18	85	207	136	242	0	0	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	20	12	51	92	34	88								
ОУДП.03	Биология	2	0	4	202	0	202	190	12	0	8	6	17	46	51	88								
УДД.00	Учебные дисциплины дополнительные				204	0	204	140	64	0	0	0	102	0	102	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	34	0	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				503	10	493	219	274	0	10	6	0	0	0	0	10	237	0	198	0	34	0	24
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		10	6						52						
ОП.04	Основы калькуляции учета	5**	10		52	10	42	30	12								10	42						
ОП.05	Охрана труда	6	0		36	0	36	26	10												36			
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	0		36	0	36	2	34										36						
ОП.09	Физическая культура	5,6,7,8	0		120	0	120	10	110								26		36		34		24		
П.00	Профессиональный цикл				2269	10	2259	1767	492	1260	32	58	0	0	0	0	0	329	0	630	10	568	0	732	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				290	0	290	226	64	180	14	14	0	0	0	0	0	290	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		0	5	71	0	71	29	42		8	6						71							
МДК.01.02	Реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		0		39	0	39	17	22												39				
УП.01	Учебная практика	5	0		72	0	72	72		72								72							
ПП.01	Производственная практика	5	0		108	0	108	108		108								108							
ПМ.01 Э	Экзамен		0	5	0	0	0	0			6	8	0	0											
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				669	0	669	589	80	396	14	14	0	0	0	0	0	39	0	630	0	0	0	0	
МДК.02.01	Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		0	6	183	0	183	129	54		8	6						39		144					
МДК.02.02	Реализация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		0		90	0	90	64	26													90			
УП.02	Учебная практика	6	0		216	0	216	216		216									216						
ПП.02	Производственная практика	6	0		180	0	180	180		180									180						
ПМ.02 Э	Экзамен		0	6	0	0	0	0			6	8	0	0											
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				344	0	344	244	100	144	1	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	272	0	72

МДК.03.01	Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7	0		122	0	122	58	64												122			
МДК.03.02	Реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		0		78	0	78	42	36													78		
УП.03	Учебная практика	7	0		72	0	72	72		72											72			
ПП.03	Производственная практика	8	0		72	0	72	72		72													72	
ПМ.03 Э	Экзамен		0	8	0	0	0	0		0	1	8	0	0										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				394	0	394	312	82	216	1	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	118	0	276
МДК.04.01	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	8	0		100	0	100	46	54												52		48	
МДК.04.02	Реализация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		0		78	0	78	50	28													30		48
УП.04	Учебная практика	8	0		108	0	108	108		108											36		72	
ПП.04	Производственная практика	8	0		108	0	108	108		108													108	
ПМ.04 Э	Экзамен		0	8	0	0	0	0			1	8	0	0										
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				428	0	428	286	142	252	2	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	348
МДК.05.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	0		94	0	94	8	86												46		48	
МДК.05.02	Реализация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		0		82	0	82	26	56													34		48
УП.05	Учебная практика	8	0		108	0	108	108		108													108	

ПП.05	Производственная практика	8	0		144	0	144	144		144														144		
ПМ.05 Э	Экзамен		0	8	0	0	0	0			2	8	0	0												
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу				144	10	134	110	24	72	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	10	98	0	36		
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	7	0		36	0	36	24	12														36			
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		0		36	10	26	14	12												10	26				
УП.06	Учебная практика	8	0		72	0	72	72		72													36	36		
ПМ.06Э	Экзамен		0	8	0	0	0	0			2	6														
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72	0	72	72																72		
	Всего:	176	10	79	5688	20	5668	3861	1807	1260	97	105	612	828	612	792	10	566	0	828	10	602	0	756		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена		Всего	дисциплин и МДК										612	828	612	792	10	386	0	432	10	458	0	216		
			учебной практики																72	0	216	0	144	0	216	
			производственной практики																	108	0	180	0	0	0	324
			экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))													2		5		3		2				4
			зачетов													4	6	3	7		5		5		2	
*, **, *** - интегрированный зачет																										

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 место для стрельбы
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	

Директор
ГБОУ ПОО МТК

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

О.А. Пундикова

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Серийный номер: 7843240257d45839dab8fa848073
64e2a829a846

Владелец: Пундикова Ольга Алексеевна
Действителен с 18.01.2022 по 18.04.2023