

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна  
 Должность: Директор  
 Дата подписания: 18.03.2022 11:12:48  
 Уникальный программный ключ:  
 8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Утверждаю  
 Директор АНОПО "Челябинский колледж Комитент"

Л.Г. Загвоздина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Автономной некоммерческой организации профессионального образования  
 "Челябинский колледж Комитент"  
 по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
 профессия 43.01.09 Повар, кондитер  
 по программе базовой подготовки

Квалификация: Повар; Кондитер  
 Форма обучения – очная  
 Нормативный срок освоения ППКРС– 1 год и 10 мес.  
 на базе среднего общего образования  
**социально-экономический профиль**

#### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и модулям	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	24	6	9	0	2	0	11	52
II курс	19	8	11	0	2	1	2	43
<b>Всего</b>	<b>43</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

#### 2. План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточного контроля		Учебная нагрузка обучающихся (час.)										
		Экзамены (семестр)	Зачеты (семестр)	Объем образовательной нагрузки	Во взаимодействии с преподавателем				Учебная и производственная практики	II курс		III курс		
					Нагрузка на дисциплины и МДК					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	
					теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	курсовые работы (проекты)	Самостоятельная учебная работа						
<b>ОП.01</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			688	688	364	324	0	0	160	358	74	96	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1	40	40	26	14		0	40				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	42	42	24	18		0		42			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1		40	40	26	14		0	40				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности /Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3		74	74	52	22		0			74		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2	70	70	42	28		0		70			
ОП.06	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2		108	108	70	38				108			
ОП.07	Организация обслуживания	2		64	64	32	32				64			
ОП.08	Охрана труда		2	36	36	26	10		0		36			
ОП.09	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1	40	40	0	40		0	40				
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности		2	38	38	18	20		0		38			
ОП.11	Физическая культура /Адаптивная физическая культура		1	40	40	0	40		0	40				
ОП.12	Основы предпринимательства	4		96	96	48	48		0				96	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			2228	860	492	368	0	0	1224	416	470	502	696
<b>ПМ.01</b>	<b>Профессиональные модули</b>			2084	860	492	368	0	0	1224	416	470	502	696
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	2(к)		302	158	92	66	0	0	144	162	140	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1	40	40	16	24		0	40				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		118	118	76	42		0	50	68			
УП.01	Учебная практическая подготовка		1	72					0	72	72			
ПП.01	Производственная практическая подготовка		2	72					0	72	72			
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	2(к)		584	188	96	92	0	0	396	254	330	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1	40	40	20	20		0	40				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		148	148	76	72		0	70	78			
УП.02	Учебная практическая подготовка		2	144					0	144	72	72		
ПП.02	Производственная практическая подготовка			252					0	252	72	180		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	4(к)		354	174	108	66	0	0	180	0	0	136	218
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3	40	40	28	12					40		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		134	134	80	54		0			60	74	
УП.03	Учебная практическая подготовка		4	72					0	72		36	36	

ПП.03	Производственная практическая подготовка		7	108					0	108				108
<b>ПМ 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	4(к)		304	160	96	64	0	0	144	0	0	126	178
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3	40	40	26	14		0				40	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4		120	120	70	50		0				50	70
УП.04	Учебная практическая подготовка		4	72					0	72			36	36
ПП.04	Производственная практическая подготовка			72					0	72				72
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	4(к)		540	180	100	80	0	0	360	0	0	240	300
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		3	40	40	28	12		0				40	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4		140	140	72	68		0				56	84
УП.05	Учебная практическая подготовка		4	144					0	144			72	72
ПП.05	Производственная практическая подготовка			216					0	216			72	144
	<b>Промежуточная аттестация</b>			144	48				96		36	36	36	36
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена</b>	4(д)		36	36				0					36
	<b>Всего</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>2952</b>	<b>1632</b>	<b>856</b>	<b>692</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>1224</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
	<b>Итого часов в неделю</b>										36	36	36	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена	1 нед.												
										<b>дисциплин и МДК</b>	<b>360</b>	<b>504</b>	<b>360</b>	<b>324</b>
										учебной практической подготовки	144	72	144	144
										производст. практической подготовки	72	252	72	324
										<b>ГИА</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
										экзаменов (промежуточная аттестация)	36	36	36	36
										<b>всего</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
										количество экзаменов	1	6	1	8
										количество зачетов	6	6	3	3