

Утверждаю  
Директор ГБПОУ ЧМТ

\_\_\_\_\_ В.М.Васильева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

**Государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения среднего профессионального образования Иркутской области  
"Чунский многопрофильный техникум "**  
по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер.**

Квалификации:  
Повар, кондитер  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования –  
естественнонаучный

Чунский, 2019 г.

Распределение вариатива

Индекс	Предмет						1 курс		2 курс	3 курс		4курс		ВСЕГО	
							1 сем. 17 нед	2 сем. 23 нед	3 сем. 17 нед	4 сем. 22 нед	5 сем. 16 нед	6 сем. 23 нед	7 сем. 17 нед		8 сем. 21 нед
							ТО								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены													3	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров													4	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности													12	
ОП.05	Основы калькуляции и учета													4	
ОП.06	Охрана труда													12	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности													3	
ОП.09	Физическая культура(для профессий СПО)													14	
ОПР.01	Введение в профессию													44	
ОПР.02	ИКТ в профессиональной деятельности													42	
ОПР.03	Деловая культура													48	
ОПР.04	Эффективное поведение на рынке труда													48	
ОПР.05	Рисование и лепка													48	
ОПР.06	Финансовая грамотность													48	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов													53	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок													128	
ПП.02	Производственная практика													36	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок													74	
ПП.03	Производственная практика													36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков													57	
ПП.04	Производственная практика													108	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий													95	
ПП.05	Производственная практика													72	
Итого вариатив общеобразовательной подготовки подготовки														989	
Итого вариатив профессиональной подготовки														989	
<b>Итого</b>														<b>989</b>	

Повар, кондитер 2019- 2023г.														
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обяз.уч.нагрузка				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
			Саму учебная нагрузка	Всего	сам.рабо.во взаимод.с пед.	В том числе лаб. И практ. зан.	1 курс		2 курс		3 курс		4курс	
							1 сем. 17 нед	2 сем. 23 нед	3 сем. 17 нед	4 сем. 22 нед	5 сем. 16 нед	6 сем. 23 нед	7сем. 17 нед	8 сем. 21 нед
ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>13/14ДЗ/ЗЭ</b>	<b>549</b>	<b>2052</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>255</b>	<b>302</b>	<b>255</b>	<b>286</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУД</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>	<b>13/4ДЗ/ЗЭ</b>	<b>549</b>	<b>1098</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>255</b>	<b>302</b>	<b>255</b>	<b>286</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД 01.	Русский язык и литература (Русский язык)	Э	57	114			23	21	34	36				
	Русский язык и литература (Литература )		85	171			38	63	34	36				
ОУД 02.	Иностранный язык	дз	86	171			41	42	34	54				
ОУД 03.	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э	114	228			51	63	42	72				
ОУД 04.	История	дз	85	171			51	42	43	35				
ОУД 05.	Физическая культура	з,дз	86	171			34	50	34	53				
ОУД 06.	Основы безопасности жизнедеятельности	дз	36	72			17	21	34					
<b>ОУД</b>	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>6дз/1Э</b>		<b>774</b>	<b>0</b>	<b>0</b>								
ОУД 07.	Информатика	дз	54	108			34	42	32					
ОУД 08.	Физика	дз	54	108			34	42	32					
ОУД 09.	Химия	Э	85	171			13	54	68	36				
	Обществознание(включая экономику и право)		49	98			34	64						
	Обществознание(включая <b>экономику</b> и право)	дз	18	35					35					
<b>оуд 10.</b>	<b>Обществознание(включая экономику и право)</b>		19	38						38				
ОУД 15.	Биология	дз	36	72			51	21						
ОУД 16	География	дз	36	72						32	40			
ОУД 17	Экология	дз	36	72					72					
<b>УД</b>	<b>Дополнительные дисциплины</b>	<b>4дз</b>		<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>								
УД 01	Учебное исследовательское проектирование	дз	25	51			51							
УД 02	История Иркутской области	дз	21	42				42						
УД 03	Астрономия	дз	20	39						39				
УД 04	Основы предпринимательской деятельности	дз	24	48							48			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>8дз/1Э</b>		<b>417</b>	<b>68</b>	<b>0</b>								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	47	8			26	21						11
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	46	8			46							10
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	44	8					44					8
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	48	8								48		12
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз	42	8					42					10
ОП.06	Охрана труда	дз	48	8							48			12
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	53	10						16	16	12	9	17
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Э	36						36					
ОП.09	Физическая культура(для профессий СПО)	дз	53	10						16	16	12	9	13
<b>ОПР.00</b>	<b>Общепрофессиональные учебные дисциплины (региональные )</b>	<b>6дз</b>		<b>246</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>54</b>
ОПР.01	Введение в профессию	дз	36	6			36							36
ОПР.02	ИКТ в профессиональной деятельности	дз	48	8						48				48
ОПР.03	Деловая культура	дз	34	6								12	22	34
ОПР.04	Эффективное поведение на рынке труда	дз	45	8								36	9	45
ОПР.05	Рисование и лепка	дз	35	6								12	23	35
ОПР.06	Основы финансовой грамотности	дз	48	8						48				48
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>5Э</b>		<b>2901</b>	<b>15</b>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
П.М.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э		272	15	48	32	240	0	0	0	0	0	

вариатив

