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

"Златоустовский техникум технологий и экономики"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: **6CEE FC8F E403 086C 9912 4433 D4C9 6263 60CD**
Кем выдан: **Федеральным казначейством**
Владелец: Пономарёва Марина Николаевна
Срок действия: **21.10.2021 - 21.01.2023**

Утверждено
Директор ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ"
_____ М.Н.Пономарёва
"_____"_____2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы

среднего профессионального образования

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар-кондитер
Форма обучения - очная
Срок получения образования – **3 года 10 месяцев**
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования **естественно-научный**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2. План учебного процесса набор 2022 года

Индекс	Именование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	уровень	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной аудиторной нагрузки								
						самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс		
							всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК					По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
								Теоретического обучения	практическая подготовка	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)					Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель		
																17	23	16	23	16	23	16	21	155
			Зачеты	Экзамены																				
	Недельная нагрузка															*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*			
О.00	**Общеобразовательный цикл**		**7з**	**4э**	**2242**	**0**	**2170**	**1262**	**654**	**908**	**0**	**0**	**48**	**24**	**612**	**792**	**381**	**385**	**0**	**0**	**0**	**0**	
ОУП.00	*Общие учебные предметы*		*5з*	*2э*	1340	0	1304	774	326	530	0	0	24	12	272	398	317	317	0	0	0	0	
ОУП.01	Русский язык	Б		Э (4с)	135		117	*87*	*10*	*30*			*12*	*6*	*17*	*24*	*32*	*44*					117
ОУП.02	Литература	Б	3 (4с)		210		210	*170*	*10*	*40*					*68*	*84*	*26*	*32*					210
ОУП.03	Иностранный язык	Б	3 (4с)		171		171	*0*	*150*	*171*					*34*	*48*	*48*	*41*					171
ОУП.04	Математика	У		Э (4с)	370		352	*272*	*60*	*80*			*12*	*6*	*68*	*122*	*68*	*94*					352
ОУП.05	История	У	3 (4с)		173		173	*159*		*14*					*34*	*48*	*48*	*43*					173
ОУП.06	Физическая культура	Б	3,3 (1-4с)		171		171	*2*	*86*	*169*					*34*	*48*	*48*	*41*					171
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Б	3 (3с)		71		71	*51*	*10*	*20*					*17*	*24*	*30*						71
ОУП.08	Астрономия	Б	3 (4с)		39		39	33		6							17	22					39
ОПВ.00	*Учебные предметы по выбору*		*1з*	*2э*	*546*	*0*	*510*	*280*	*180*	*230*	*0*	*0*	*24*	*12*	*228*	*244*	*16*	*22*	*0*	*0*	*0*	*0*	
ОПВ.01	Родная литература	Б	3 (4с)		38		*38*	28		10							16	22					38
ОПВ.02	Биология	Б		Э (2с)	288		*270*	110	120	160			12	6	134	136							270
ОПВ.03	Химия	У		Э (2с)	220		*202*	142	60	60			12	6	94	108							202
ДУП.00	*Дополнительные учебные предметы*		*1з*		*356*	*0*	*356*	*208*	*148*	*148*	*0*	*0*	*0*	*0*	*112*	*150*	*48*	*46*	*0*	*0*	*0*	*0*	
ДУП.01	Введение в профессию	Б	3 (4с)		356		*356*	208	148	148					112	150	48	46					356
	Индивидуальный проект*																						0
ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***		***9з***	***3э***	***992***	***0***	***942***	***284***	***594***	***658***	***0***	***0***	***30***	***20***	***0***	***36***	***195***	***203***	***76***	***94***	***260***	***78***	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Б		Э(3с)	102		84	36	48	48			12	6		36	48						84
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Б		Э(3с)	96		78	20	58	58			12	6			78						78
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места/Адаптивное техническое оснащение и организация рабочего места	Б		Э(5с)	128		114	36	78	78			6	8			35	35	44				114
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Адаптивные экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Б	3(7с)		72		72	36	36	36											72		72
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Б	3(8с)		32		32	20	12	12												32	32
ОП.06	Охрана труда	Б	3(4с)		46		46	36	10	10								46					46
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Б	3 (7с)		170		170	2	140	168							34	42	32	44	18		170
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Б	3(6с)		50		50	30	6	20										50			50
ОП.09	Физическая культура	Б	3,3.3,3(8с)		84		84	2	60	82											38	46	84
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Б	3(7с)		64		64	2	62	62											64		64
ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	Б	3(4с)		44		44	18	26	26								44					44
ОП.12	Основы финансовой грамотности	Б	3(4с)		36		36	16	20	20								36					36
ОП.13	Основы предпринимательства и трудоустройство на работу	Б	3(7с)		68		68	30	38	38											68		68
ПМ.00	***Профессиональный цикл***		***7з***	***12э***	***2598***	***40***	***2428***	***422***	***2006***	***530***	***0***	***1476***	***40***	***90***	***0***	***0***	***0***	***240***	***500***	***734***	***316***	***678***	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		**2з**	**Э(м) (5с)**	**400**	**8**	**370**	**66**	**304**	**88**	*0*	**216**	**6**	**16**	**0**	**0**	**0**	**122**	**256**	**0**	**0**	**0**	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Б		Э (5с)	70		64	36	28	28			2	4				64					64
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Б			104	8	90	30	60	60			2	4				58	40				98
УП.01	Учебная практика	Б	3 (5с)		108		108		108			108							108				108
ПП.01	Производственная практика	Б	3(5с)		108		108		108			108							108				108
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**1з**	**Э(м) (7с)**	**680**	**8**	**636**	**106**	**530**	**170**	**0**	**360**	**12**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**56**	**394**	**194**	**0**	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Б		Э(6с)	**158**		146	44	102	102			4	8					56	90			146
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Б		Э(7с)	**150**	8	130	62	68	68			4	8						88	50		138
УП.02	Учебная практика	Б	3 (7с)		**180**		180		180			180								108	72		180
ПП.02	Производственная практика	Б			**180**		180		180			180								108	72		180
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**1з**	**Э(м) (8с)**	**488**	8	454	82	372	84	0	288	8	18	0	0	0	0	0	36	84	342	

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Б		Э (7с)	**74**		62	42	20	20			4	8						36	26		62
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Б		Э (8с)	**118**	8	104	40	64	64			2	4							58	54	112
УП.03	Учебная практика	Б	3 (8с)		**144**		144		144			144										144	144
ПП.03	Производственная практика	Б			**144**		144		144			144										144	144
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**		**1з**	**Э(м) (8с)**	**396**	**8**	**366**	**76**	**290**	**74**	**0**	**216**	**6**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**38**	**336**	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Б		Э (8с)	**72**		66	32	34	34			2	4							38	28	66
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Б			**98**	8	84	44	40	40			2	4								92	92
УП.04	Учебная практика	Б	3 (8с)		**108**		108		108			108										108	108
ПП.04	Производственная практика	Б			**108**		108		108			108										108	108
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**2з**	**Э(м) (6с)**	**634**	**8**	**602**	**92**	**510**	**114**	**0**	**396**	**8**	**16**	**0**	**0**	**0**	**118**	**188**	**304**	**0**	**0**	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Б		Э (6с)	**48**		42	32	10	10			2	4				42					42
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Б			**178**	8	164	60	104	104			2	4				76	44	52			172
УП.05	Учебная практика	Б	3 (6с)		**180**		180		180			180							72	108			180
ПП.05	Производственная практика	Б	3 (6с)		**216**		216		216			216							72	144			216
	Промежуточная аттестация				***252***										***0***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	
	Самостоятельная работа				***40***														***16***	***0***	***8***	***16***	
Всего			***23з***	***19э***	***5832***	***40***	***5540***	***1968***	***3254***	***2096***	***0***	***1476***	***118***	***134***	***612***	***828***	***576***	***828***	***576***	***828***	***576***	***756***	
ГИА	**Государственная итоговая аттестация (ДЭ)**				**72**				**72**													72	
Итого					**5904**	**40**	**5540**	**1968**	**3326**	**2096**	**0**	**1476**	**118**	**134**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	

Консультации-118 часов
Государственная итоговая аттестация:
Выполнение демонстрационного экзамена 40-41 неделя (2 недели)
*** в рамках времени, отведенного на изучение учебного предмета**

Всего									
дисциплин и МДК	612	828	576	828	216	360	432	252	4104
учебной практики	0	0	0	0	180	216	72	252	720
производственной практики	0	0	0	0	180	252	72	252	756
преддипломной практики									
экзаменов	0	2	2	2	3	3	3	4	19
зачетов	0	0	1	9	2	3	5	3	23