

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 основной образовательной программы  
 среднего профессионального образования  
 государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
 "Челябинский механико-технологический техникум"  
 по профессии  
 43.01.09 Повар, кондитер

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	предельная	оменная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
I курс	40	0	0	0	0	1	0	11	
II курс	31	6	2	0	0	3	0	10	
III курс	13	13	12	0	0	2	1	2	
<b>Всего</b>	<b>84</b>	<b>19</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>23</b>	

Квалификация: повар - кондитер.

Форма обучения: очная  
 Нормативный срок обучения 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования  
 Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

**2. План учебного процесса**

Индекс	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Формы профессиональной деятельности	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)										Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)											
				Во взаимодействии с преподавателем										I курс						II курс					
				Самостоятельная учебная работа	В форме практической подготовки	Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МК							Самостоятельная работа	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа						
							Теоретическое обучение	Практическое обучение	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
O.00	Общеобразовательный цикл	5/9,3	1476	0	321	1404	596	808	0	0	53	19	544	0	621	0	239	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые	1/6,3	854	0	97	840	384	456	0	0	10	4	340	0	345	0	155	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.01	Русский язык.	~3,3**	122	0	8	108	55	53	0	0	10	4	34	0	46	0	28	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.02	Литература	~3,3**	108	0	9	108	46	62	0	0	0	0	34	0	46	0	28	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.03	География	~3,3*	71	0	25	71	16	55	0	0	0	0	34	0	23	0	14	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.04	Иностранный язык	~3	97	0	3	97	77	20	0	0	0	0	51	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.05	История	~3	71	0	9	71	41	30	0	0	0	0	34	0	23	0	14	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.06	Физическая культура	3,3	80	0	11	80	8	72	0	0	0	0	34	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.07	Основы безопасности и защиты Родины	~3	72	0	8	72	30	42	0	0	0	0	34	0	23	0	15	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.08	Физика	~3	85	0	12	85	25	60	0	0	0	0	34	0	23	0	28	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.09	Обществознание	~3	63	0	6	63	31	32	0	0	0	0	17	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.10	Биология	~3,3*	85	0	6	85	55	30	0	0	0	0	34	0	23	0	28	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.10.0	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные	3/2,0	532	0	144	484	212	272	0	0	35	13	170	0	230	0	84	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.10.1	Химия	~3,3	193	0	36	179	89	90	0	0	10	4	68	0	69	0	42	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.10.11	Математика	~3,3	182	0	36	162	82	80	0	0	15	5	51	0	69	0	42	0	0	0	0	0	0	0	
OУД.10.12	Информатика	~3	117	0	36	103	41	62	0	0	10	4	34	0	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
УД.ОК.00	Дополнительные (элективные) курсы по выбору	1/10	90	0	80	80	0	80	0	0	8	2	34	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
УД.ОК.01	Основы природопользования в форме индивидуального проекта "Экологическая безопасность в жизни человека"	~3	50	0	40	40	0	40	0	0	8	2	17	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
УД.ОК.02	Основы финансовой грамотности	~3	40	0	40	40	0	40	0	0	0	0	17	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/9,8	795	29	605	754	153	605	0	0	10	2	68	0	198	9	128	12	250	6	26	2	84	0	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	~3	80	0	52	80	28	52	0	0	0	0	34	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров	~3	80	0	34	80	46	34	0	0	0	0	34	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	~3	60	0	32	60	28	32	0	0	0	0	0	0	0	0	28	0	32	0	0	0	0	0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	~3,3*	36	0	20	36	16	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	~3	72	8	52	52	0	52	0	0	10	2	0	0	0	0	20	8	32	0	0	0	0	0	
ОП.06	Охрана труда	~3	37	3	10	34	24	10	0	0	0	0	0	0	0	0	20	3	14	0	0	0	0	0	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	~3,3	46	4	46	42	-4	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	2	12	2	0	0	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	~3,3	36	0	30	36	6	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	
ОП.09	Физическая культура	~3,3,3,3	86	0	86	86	0	86	0	0	0	0	0	0	0	0	28	0	32	0	14	0	12	0	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	~3	64	0	64	64	0	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	0	0	0	0	
ОП.11	Лепка и рисование	~3	46	6	46	40	-6	46	0	0	0	0	0	0	40	6	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.12	Кулинария	~3,3*	32	2	30	30	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	2	0	0	0	0	
ОП.13	Карьерное моделирование	~3*	37	4	33	33	4	33	0	0	0	0	0	0	23	0	10	4	0	0	0	0	0	0	
ОП.14	Основы бережливого мышления	~3,3*	46	2	40	44	4	40	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	30	2	0	0	0	0	
ОП.15	Психология и этика в профессиональной деятельности	~3*	37	0	30	37	7	30	0	0	0	0	0	0	23	0	14	0	0	0	0	0	0	0	
П.00	Профессиональный цикл	10/10,5	2121	32	1924	1957	453	496	0	1188	82	50	0	0	0	159	2	562	10	538	10	698	10	0	
ПМ.00	Профессиональные модули	10/10,5	2121	32	1924	1957	453	496	0	1188	82	50	0	0	0	159	2	562	10	538	10	698	10	0	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд	3	381	6	280	335	235	100	0	180	30	10	0	0	0	0	131	2	204	4	0	0	0	0	
М.К.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных изделий	~3*	56	2	20	26	6	20	0	0	20	8	0	0	0	0	26	2	0	0	0	0	0	0	
М.К.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	~3,3	145	4	80	129	49	80	0	0	10	2	0	0	0	0	69	0	60	4	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	~3,3	108	0	108	108	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	36	0	72	0	0	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика	~3,3	72	0	72	72	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	

ИМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд	Э**	444	6	344	418	68	98	0	252	10	10	0	0	0	0	0	0	212	4	98	2	108	0					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	Э**3*	72	4	40	60	20	40	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	60	4	0	0	0	0					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд	Э**Э	120	2	52	106	48	58	0	0	10	2	0	0	0	0	0	80	0	26	2	0	0						
УП.02	Учебная практика	Э**3	144	0	144	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0					
ИП.02	Производственная практика	Э**3**	108	0	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0					
ИМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд	Э	346	4	254	312	58	74	0	180	20	10	0	0	0	0	28	0	114	2	170	2	0	0					
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных	Э3	46	0	16	28	12	16	0	0	10	8	0	0	0	0	28	0	0	0	0	0	0	0					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных	ЭЭ	120	4	58	104	46	58	0	0	10	2	0	0	0	0	0	78	2	26	2	0	0						
УП.03	Учебная практика	Э**3	108	0	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	72	0	0	0					
ИП.03	Производственная практика	Э**3	72	0	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0					
ИМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих	Кв. Э**	390	6	368	368	36	80	0	252	14	2	0	0	0	0	0	0	168	2	200	4	0	0					
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных	Э**3*	46	2	24	40	16	24	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	40	2	0	0	0	0					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладки	Э**Э	92	4	56	76	20	56	0	0	10	2	0	0	0	0	0	0	56	0	20	4	0	0					
УП.04	Учебная практика	Э**3	144	0	108	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0					
ИП.04	Производственная практика	Э**3**	108	0	180	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0					
ИМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	Кв. Э	356	4	514	338	34	88	0	216	4	10	0	0	0	0	0	0	42	0	296	4	0	0					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Э**3*	50	0	32	42	10	32	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	42	0	0	0	0	0					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Э**Э	90	4	86	80	24	56	0	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	80	4	0	0					
УП.05	Учебная практика	Э**3	108	0	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0					
ИП.05	Производственная практика	Э**3**	108	0	288	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0					
ИМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд диетического и	Э	204	6	164	186	22	56	0	108	4	8	0	0	0	0	0	32	0	60	4	94	2	0					
МДК.06.01	Технология приготовления блюд диетического и детского питания	Э**3*	96	6	56	78	22	56	0	0	4	8	0	0	0	0	0	32	0	24	4	22	2	0					
УП.06	Учебная практика	Э**3	72	0	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	36	0	0	0					
ИП.06	Производственная практика	Э**3**	36	0	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0					
	Всего	16/28/16	4392	61	2850	4115	1202	1909	0	1188	145	71	612	0	819	9	526	14	812	16	564	12	782	10					
	Промежуточная аттестация																		36		36		36						
	ГИА		36																										
	Общий объем образовательной программы		4428																										
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена			Всего			дисциплины и МДК			612	0	828	0	504	0	576	0	252	0	216	0									
						учебной практики			0	0	0	0	36	0	180	0	252	0	216	0									
						производств. практики			0	0	0	0	0	0	72	0	72	0	360	0									
						экзаменов (в т.ч. ЭМ)			0	0	2	0	3	0	3	0	3	0	5	0									
						зачетов (дифференцированных)			0	0	9	0	5	0	4	0	4	0	6	0									
зачетов (физическая культура)			1	0	0	0	6	0	4	0	3	0	2	0															

576

4176

216

0

0

2988

684

504

16

1 курс

инф

10к

4э

ЭК 01

8к

2э

рус

5к

4э

мат

5к

хим

2к

2 курс

рус

5к

4э

хим

8к

4э

мат

6к

МДК 01.01

10к

МДК 01.02

10к

ИМ 01

10к

2 курс

ИМ 1

8э

МДК 01.02

2э

МДК 02.01

10к

МДК 03.01

4к

МДК 03.02

10к

3 курс

МДК 02.02

2э

МДК 03.02

2э

ИМ 03

10к

МДК 04.01

4к

МДК 04.02

10к

ИМ 02

8э

МДК 04.02

2э

МДК 05.02

4к

ИМ 05

8э

МДК 06.01

4к

ИМ 06

4к

8э