УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ЧАТТ»
________ П. Гончаров
«26» 06 2023 г.

Квалификация повар, кондитер
Форма обучения очная
Нормативный срок обучения 3 года 10 мес.
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования социально- экономический

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Челябинский автотранспортный техникум»
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
по программе базовой подготовки

1 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная практика	Производственная практика				
I курс	40	0	0	1	0	52	11
II курс	33	2	3	3	0	52	11
III курс	21	7	12	1	0	52	11
IV курс	19	7	12	1	2	43	2
Всего	113	16	27	6	2	199	35

2 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки							
				Объем образовательной нагрузки	В т.ч. В форме практической подготовки	самостоятельная работа	по взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего по взаимодействию с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация								
		зачеты	экзамены					Теоретическое обучение	лабораторн. и практ. занятий				1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 21 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл	1,3,1,10,-,-,-,-	-,-,-,2,-,-,-,-	2124	176	0	2052	1563	489	0	54	18	439	621	474	518	0	0	0	0
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины базовые	1,2,1,6,-,-,-,-	-,-,-,1,-,-,-,-	1580	120	0	1534	1149	385	0	40	6	313	475	342	404	0	0	0	0
ОУДБ.01	Русский язык		4	138	10	0	124	100	24		8	6	20	28	34	42				
ОУДБ.02	Литература	4		175	10	0	171	151	20		4		34	48	47	42				
ОУДБ.03	Иностранный язык	4		165	20	0	161	141	20		4		34	48	37	42				
ОУДБ.04	Информатика	4		115	20	0	111	61	50		4		34	36	17	24				
ОУДБ.05	История	4		176	5	0	172	152	20		4		34	44	43	51				
ОУДБ.06	География	2		40	6	0	36	30	6		4		17	19						
ОУДБ.07	Обществознание	4		178	10	0	174	148	26		4		38	47	36	53				
ОУДБ.08	Физика	4		288	14	0	284	256	28		4		51	65	74	94				
ОУДБ.09	Биология	2		58	10	0	58	46	12					58						
ОУДБ.10	Физическая культура	1,2,3,4		171	5	0	171	2	169				34	58	37	42				
ОУДБ.11	Основы безопасности жизнедеятельности	4		76	10	0	72	62	10		4		17	24	17	14				
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины профильные			440	20	0	414	338	76	0	14	12	94	110	96	114				
ОУДБ.01	Математика		4	240	10	0	226	200	26		8	6	45	61	57	63				
ОУДБ.02	Химия		4	200	10	0	188	138	50		6	6	49	49	39	51				
ОУДД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины дополнительные	-,-,2,-,-,-,-,-	-,-,-,-,-,-,-,-	68	36	0	68	60	8	0	0	0	32	0	36	0	0	0	0	0
ОУДД.01	Основы бережливого производства	2		36	32	0	36	32	4						36					
ОУДД.02	Основы финансовой грамотности	1		32	4	0	32	28	4				32							
ОИП.00	Общеобразовательный индивидуальный проект	-,1,-,-,-,-,-,-	-,-,-,-,-,-,-,-	36		0	36	16	20	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОИП.01	Индивидуальный проект	2		36	36	0	36	16	20					36						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-,5,-,-,3,1,2,2	-,-,-,-,-,-,-,-	822	786	0	786	546	252	0	24	12	173	207	0	0	180	92	98	36
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиена	2		76	72	0	72	74	10		4		34	38						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		106	94	0	94	84	10		6	6	49	45						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		48	44	0	44	34	10		4		28	16						
ОП.04	Рисование и лепка	2		52	50	0	50	30	20		2		20	30						
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2		96	84	0	84	74	10		6	6	42	42						
ОП.06	Охрана труда	3		38	36	0	36	31	5		2			36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		114	114	0	114	94	20								34	31	49	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5		42	42	0	42	32	10								42			
ОП.09	Физическая культура в профессиональной деятельности	7		114	114	0	114	0	114								34	31	49	
ОП.10	Основы предпринимательства и трудоустройства	8		36	36	0	36	26	10											36
ОП.12	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	5		40	40	0	40	20	20								40			
ОП.13	Экономические и правовые основы производственной деятельности	6		60	60	0	60	47	13								30	30		
П.00	Профессиональный цикл	-,-,2,2,2,6,4,4	-,-,-,1,-,2,1,1	2886	2778	0	2778	766	460	1548	78	30	0	0	138	238	432	736	514	720
ПМ.00	Профессиональные модули	-,-,2,2,2,6,4,4	-,-,-,1,-,2,1,1	2886	2778	0	2778	766	460	1548	78	30	0	0	138	238	432	736	514	720
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,-,2,2,-,-,-,-	-,-,-,1,-,-,-,-	412	376	0	376	78	118	180	30	6	0	0	138	238	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3		44	44	0	44	26	18						44	0				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		152	152	0	152	52	100						22	130				
УП.01	Учебная практика	3		72	72	0	72			72					72					
ПП.01	Производственная практика	4		108	108	0	108			108					0	108				
ПМ.01. КЭ	Квалификационный экзамен		4	36	0	0	0				30	6			0	0				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,-,2,2,-,-	-,-,-,-,-,1,-,-	718	700	0	700	206	98	396	12	6	0	0	0	0	432	268	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5		72	72	0	72	54	18								72			
МДК.02.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6		232	232	0	232	152	80								108	124		
УП.02	Учебная практика	5		144	144	0	144			144							144	0		
ПП.02	Производственная практика	6		252	252	0	252			252							108	144		
ПМ.02. КЭ	Квалификационный экзамен		6	18	0	0	0				12	6								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,4,-,-	-,-,-,-,-,1,-,-	486	468	0	468	122	58	288	12	6	0	0	0	0	0	468	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6		60	60	0	60	42	18				0	0	0	0	0	60	0	0
МДК.03.02	Приготовления и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	6		120	120	0	120	80	40				0	0	0	0	0	120	0	0
УП.03	Учебная практика	6		108	108	0	108			108			0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.03	Производственная практика	6		180	180	0	180			180			0	0	0	0	0	180	0	0
ПМ.03. КЭ	Квалификационный экзамен		6	18	0	0	0				12	6	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,-,4,-	-,-,-,-,-,-,1,-	568	550	0	550	138	84	288	12	6	0	0	0	0	0	0	424	126
МДК.04.01	Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	7		74	74	0	74	56	18		0	0	0	0	0	0	0	0	74	0
МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7		188	188	0	188	82	66				0	0	0	0	0	0	152	36
УП.04	Учебная практика	7		108	108	0	108			108			0	0	0	0	0	0	108	0
ПП.04	Производственная практика	7		180	180	0	180			180			0	0	0	0	0	0	90	90
ПМ.04. КЭ	Квалификационный экзамен		7	18	0	0	0				12	6	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,-,-,4	-,-,-,-,-,-,-,1	702	684	0	684	222	102	396	12	6	0	0	0	0	0	0	90	594
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8		90	90	0	90	72	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	
МДК.05.02	Процесс приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8		198	198	0	198	150	84			0	0	0	0	0	0	0	0	198
УП.05	Учебная практика	8		144	144	0	144	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПП.05	Производственная практика	8		252	252	0	252	0	0	252	0	0	0	0	0	0	0	0	0	252
ПМ.05. КЭ	Квалификационный экзамен		8	18	0	0	0	0	0		12	6	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.ПА	Промежуточная аттестация			0			0				156	60								
ПМ.К	Консультации			0																
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72																72
	Промежуточная аттестация	1,8,3,12,5,7,2,6	-,-,-,3,-,2,1,1	0																
	Консультации			0																
	Самостоятельная работа			0																
				0																
	Всего			5904	3740	0	5616	2875	1221	1548	156	60	612	828	612	756	612	828	612	756

	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
дисциплины и МДК	612	828	540	648	360	396	414	270
учебная практика			72	0	144	108	108	144
производственная практика				108	108	324	90	342
экзаменов		2		3		2	0	2
зачетов	1	6	3	12	5	7	6	6

Государственная итоговая аттестация
Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена