

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ ЧМТ  
В.М.Васильева

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Иркутской области  
Чунский многопрофильный техникум**

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар; Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОПОП : 2 года и 10 мес. на  
базе основного общего образования Профиль  
получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю профессии	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	37	1,0	1,0		1		12	52
2 курс	29	4,0	6,0		2		11	52
3 курс	4	13,0	16,0		2	2	2	39
<b>Всего</b>	<b>70</b>	<b>18,0</b>	<b>23,0</b>		<b>5</b>	<b>2</b>	<b>25</b>	<b>143</b>

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточного	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по семестрам							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная		I курс		II курс		III курс		
						Лабораторные и практические занятия	* нед. 17 недель 14+3	2 сем. 22 недели 18+4	3 сем. 17 недель 12+5	4 сем. 22 недели 19+3	5 сем. 17 недель 12+5	6 сем. 21 неделя 21		
													В т.ч.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	8з/4дз/4э	<b>3099</b>	<b>1047</b>	<b>2045</b>	<b>987</b>	<b>375</b>	<b>551</b>	<b>378</b>	<b>563</b>	<b>165</b>	<b>0</b>		
ОУД.01	Русский язык и литература. Литература	-,-,-,э	273	91	182	69	34	42	26	80	0	0	182	
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык		174	58	116	78	34	42	24	16	0	0	116	
ОУД.02	Иностранный язык	-,-,-,з дз	257	86	171	110	34	42	12	47	36	0	171	
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,-,-,э	342	114	228	35	34	42	52	100	0	0	228	
ОУД.04	История	-,-,-,з дз	267	89	171	79	18	42	39	72	0	0	171	
ОУД.05	Физическая культура	-,-,-,з дз	339	126	213	225	51	63	39	60	0	0	213	
ОУД.06	ОБЖ	-,-,дз	114	38	76	50	34	42	0	0	0	0	76	
ОУД.08	Физика	-,-,з,-,з, дз	162	54	108	75	34	42	13	19	0	0	108	
ОУД.10	Обществознание(вкл.экономику и право)		257	86	171	46		42	12	34	83	0	171	
ОУД.16	География	-,-,-,э	114	38	76	39		10	34	32	0	0	76	
ОУД.17	Экология		114	38	76	15	34	42	0	0	0	0	76	
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>539</b>	<b>180</b>	<b>359</b>	<b>124</b>	<b>68</b>	<b>78</b>	<b>93</b>	<b>88</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>346</b>	
ОУД.07	Информатика		162	54	108	74	34	42	0	19	0	0	95	
ОУД.09	Химия	-,-,-,з	264	88	176		34	36	26	80	0	0	176	
ОУД.15	Биология		113	38	75	50			67	8	0	0	75	
ОУ	<b>Дополнительные дисциплины (по выбору обучающегося)</b>		<b>147</b>	<b>49</b>	<b>98</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>34</b>	<b>15</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>98</b>	
ОУ.01	Природа и экология родного края		84	28	56	12		22	34	0	0	0	56	
ОУ.02	Основы предпринимательской деятельности		63	21	42	30	0	0	0	15	27	0	42	
<b>ОП.00</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	3з/2дз/- э	<b>306</b>	<b>102</b>	<b>281</b>	<b>85</b>	<b>85</b>	<b>61</b>	<b>14</b>	<b>61</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>281</b>	<b>75</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	дз	51	17	34	16	34	0	0	0	0	0	34	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,-,-, дз	51	17	34	13	34	0	0	0	0	0	34	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,дз	60	20	40	25	0	40	0	0	0	0	40	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-, дз	51	17	34	19	0	0	0	0	34	0	34	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,э	93	31	62	12				36	26		62	36
ОП.06	Основы проектной деятельности	-,-,з	116	39	77	54	17	21	14	25	0	0	77	39
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	- з/16дз/ 4з/4э	<b>1302</b>	<b>205</b>	<b>1827</b>	<b>1454</b>	<b>152</b>	<b>180</b>	<b>220</b>	<b>168</b>	<b>351</b>	<b>756</b>	<b>1827</b>	<b>388</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	з/16дз/ 4з/4э	<b>1991</b>	<b>164</b>	<b>1827</b>	<b>1454</b>	<b>152</b>	<b>180</b>	<b>220</b>	<b>168</b>	<b>351</b>	<b>756</b>	<b>1827</b>	<b>388</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	з/2дз/1э К	<b>210</b>	<b>22</b>	<b>188</b>	<b>158</b>	<b>152</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>188</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	эк	66	22	44	14	44						44	0
УП.01	Учебная практика	дз	36		36	36	36						36	0
ПП.01	Производственная практика	-,дз	108		108	108	72	36					108	0

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	- з/2дз/1э	258	26	232	188	0	144	88	0	0	0	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	-, э	78	26	52	8		36	16				
УП.02	Учебная практика	-, дз	72		72	72		72					
ПП.02	Производственная практика	-, дз	108		108	108		36	72				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	- з/2дз/1э К	249	23	226	88	0	0	132	94	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-, э, эк	69	23	46	16			24	22			
УП.03	Учебная практика	-, дз	36		36	36			36				
ПП.03	Производственная практика	-, дз	144		144	36			72	72			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	- з/2дз/1э	237	19	218	192	0	0	0	74	144	0	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-, э	57	19	38	12				38			
УП.04	Учебная практика	дз	36		36	36				36			
ПП.04	Производственная практика	дз	144		144	144					144		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	- з/2дз/1э	270	18	252	240	0	0	0	0	72	180	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, э	54	18	36	24					36		
УП.05	Учебная практика	дз, дз	72		72	72					36	36	
ПП.05	Производственная практика	дз	144		144	144						144	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	- з/2дз/1э К	211	15	196	150	0	0	0	0	52	144	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, эк	67	15	52	6					52		
УП.06	Учебная практика	дз, дз	36		36	36						36	
ПП.06	Производственная практика	дз	108		108	108						108	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	- з/2дз/1э К	213	23	190	150	0	0	0	0	46	144	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, дз	69	23	46	6					46		
УП.07	Учебная практика	дз, дз	36		36	36						36	
ПП.07	Производственная практика	дз	108		108	108						108	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	- з/3дз/1э К	343	18	325	288	0	0	0	0	37	288	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	дз	55	18	37	36					37		
УП.08	Учебная практика	дз, дз	108		108	108						108	
ПП.08	Производственная практика	дз	180		180	144						180	
ФК.00	Физическая культура	з	54	18	36	36					36		
<b>ВСЕГО:</b>		11з/21д з/13э	5450	1331	4176	2562	612	792	612	792	612	756	
ГИА	Государственная итоговая аттестация											1 неделя	
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.		<b>ВСЕГО</b>					дисциплин и междисциплинарных курсов	504	648	432	684	432	0
Государственная итоговая аттестация:							учебной практики	36	72	36	36	36	216
1.1. Защита выпускной квалификационной работы с _____ по _____ (всего 1 неделя)							производственной практики	72	72	144	72	144	540
							экзаменов	1	1	1	5	6	0
							дифференцированных зачетов	1	2	5	5	3	7
						зачетов	0	2				0	

232 88

36 16

72 0

36 72

0 226

0 46

0 36

0 144

0 74

0 38

0 36

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

0 0

1404 504 4176

## Перечень кабинетов, учебных лабораторий и мастерских

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Химии и биологии
4	Истории и обществознания
5	Иностранного языка
6	Социально-экономических дисциплин
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Информационных технологий в профессиональной деятельности
10	Технологии кулинарного и кондитерского производства
	<b>Лаборатории:</b>
1	Товароведения продовольственных товаров
2	Учебный кондитерский цех
3	Технического оснащения и организации рабочего места
4	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
	<b>Спортивный зал.</b> Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	<b>Библиотека, читальный зал</b> с выходом в сеть Интернет
	<b>Актовый зал.</b>

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**Иркутской области**  
**Чунский многопрофильный техникум**

по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер  
Квалификация: Повар; Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОПОП : 2 года и 10 мес. на  
базе основного общего образования Профиль  
получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный







