

СОГЛАСОВАНО

*Генеральный директор*  
*ООО ПК Альдо*



*Иванов И.И.*  
*Иванов И.И.* 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
ГПОУ «Забайкальский  
государственный колледж»



*Ч.Д.Тумунбаяров*  
*Ч.Д.Тумунбаяров* «31» августа 2023г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

по специальности среднего профессионального образования  
44.02.06 «Профессиональное обучение»,  
специализация «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация: мастер производственного обучения,  
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 4 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

**Учебный план**  
**Основной профессиональной образовательной программы**  
 Настоящий учебный план составлен на основе ФГОС СПО и базисного учебного плана по специальности  
**44.02.06 Профессиональное обучение, специализация «Поварское и кондитерское дело»**  
 Углубленной подготовки

Квалификация: мастер производственного обучения, специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная  
 Нормативный срок обучения: 4 года 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах			Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)										
					Трудоемкость (учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем)			Курсовая работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
									Всего	Лабор и практич. занятия	Самостоятельная работа	1 сем 17 нед.	2 сем 22 нед.	3 сем 17 нед.	4 сем 18 нед.	5 сем 16 нед.	6 сем 17 нед.	7 сем 14 нед.
					Зачет	Дифф. зачет	экзамен	1 сем 17 нед.				2 сем 22 нед.	3 сем 17 нед.	4 сем 18 нед.	5 сем 16 нед.	6 сем 17 нед.	7 сем 14 нед.	8 сем 18 нед.
1	2	3	4	5	6	7	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>ОП</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>																	
<b>СО</b>	<b>Среднее общее образование</b>				<b>1404</b>	<b>693</b>			<b>612</b>	<b>792</b>								
<b>ОУД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>				<b>934</b>	<b>468</b>			<b>374</b>	<b>560</b>								
ОУД.01	Русский язык			2	78	21			34	44								
ОУД.02	Литература		2		117	77			51	66								
ОУД.03	Родной язык		2		36					36								
ОУД.04	Иностранный язык		2		117	117			51	66								
ОУД.05	История			2	117	18			51	66								
ОУД.06	Физическая культура		1, 2		117	116			51	66								
ОУД.07	ОБЖ		2		70	40			34	36								
ОУД.08	Обществознание		2		78	10			34	44								
ОУД.09	Естествознание		2		96	49			68	28								
ОУД.10	География		2		36	8				36								
ОУД.11	Экология		2		36	8				36								
ОУД.12	Астрономия		2		36	4				36								
<b>ОУД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>				<b>470</b>	<b>225</b>			<b>238</b>	<b>232</b>								
ОУД.13	Математика			2	234	90			102	132								
ОУД.14	Информатика		2		90	90			68	22								
ОУД.15	Экономика			2	61	31			34	27								
ОУД.16	Право		2		85	14			34	51								
	Индивидуальный проект																	
	<b>Обязательная и вариативная части ОПОП</b>				<b>4356</b>	<b>1954</b>	<b>244</b>	<b>26</b>			<b>612</b>	<b>648</b>	<b>576</b>	<b>612</b>	<b>504</b>	<b>648</b>	<b>504</b>	<b>252</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				<b>628</b>	<b>492</b>	<b>18</b>				<b>116</b>	<b>72</b>	<b>64</b>	<b>68</b>	<b>56</b>	<b>120</b>	<b>104</b>	<b>28</b>
ОГСЭ.01	Основы философии			8	48		2									48 (2,6)		
ОГСЭ.02	История		3		48		2			48 (2,8)								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6,8	10		242	242	6				34(2)	36(2)	32(2)	34(2)	28(2)	36(2)	28(2)	14(2)
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6,8	10		242	242	6				34(2)	36(2)	32(2)	34(2)	28(2)	36(2)	28(2)	14(2)
ОГСЭ.05	Психология общения		9		48	8	2										48 (3,4)	
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>				<b>300</b>	<b>108</b>	<b>18</b>				<b>120</b>	<b>86</b>	<b>56</b>	<b>38</b>				
ЕН.01	Химия		4	5	152	44	12				42	54	56					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6		38	4							38					
ЕН.03	Математика		3		44		2				44							
ЕН.04	Информатика		4		66	60	4				34	32						
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				<b>1390</b>	<b>454</b>	<b>82</b>				<b>140</b>	<b>298</b>	<b>284</b>	<b>146</b>	<b>116</b>	<b>210</b>	<b>140</b>	<b>56</b>
ОП.01	Общая и профессиональная педагогика			5	122	24	6					58 (3,2)	64 (4)					
ОП.02	Общая и профессиональная психология			5	122	26	6					58 (3,2)	64 (4)					
ОП.03	Возрастная физиология, анатомия и гигиена		4		58	10	4					58 (3,2)						
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			5	68	24	4					30	38					
ОП.05	Организация хранения и контроль запасов и сырья			6	106	26	6						38	68				
ОП.06	Техническое оснащение организаций питания			4	82	14	6				52	30						
ОП.07	Организация обслуживания			7	76	22	8							38	38			
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		72	64	4						32	40				

ОП.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		8		54	24	2								54(3)			
ОП.10	Охрана труда		5		48	10	2					48						
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		8		72	54	4								72			
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		9	10	140	52	6									84(6)	56(8)	
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности		9		56	10	2									56		
ОП.14	Социальная интеграция в условиях трудовой деятельности		3		32	4					32							
ОП.15	Калькуляция		8		32	22	4								32			
ОП.16	Товароведение продовольственных товаров			4	120	36	8				56	64						
ОП.17	Кухни народов мира		8		98	26	8							46	52			
ОП.18	Системы стандартов пищевой безопасности		7		32	6	2							32				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>2038</b>	<b>900</b>	<b>126</b>	<b>26</b>			<b>236</b>	<b>192</b>	<b>172</b>	<b>360</b>	<b>332</b>	<b>318</b>	<b>260</b>	<b>168</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация учебно-производственного процесса</b>			<b>10</b>	<b>374</b>	<b>160</b>	<b>24</b>	<b>12</b>						<b>86</b>	<b>100</b>	<b>90</b>	<b>56</b>	<b>42</b>
МДК.01.01	Методика профессионального обучения (по отраслям)		6,7,9	8,10	374	160	24	12						86(5)	100(7,1)	90(5)	56(4)	42(6)
УП.01	Учебная практика													36				
ПП.01	Производственная практика														72		36	
<b>ПМ.02</b>	<b>Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности</b>			<b>9</b>	<b>266</b>	<b>94</b>	<b>12</b>							<b>64</b>	<b>56</b>	<b>90</b>	<b>56</b>	
МДК.02.01	Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности		7,8	6,9	266	94	12							64(3,7)	56(4)	90(5)	56(4)	
ПП.02	Производственная практика														72			
<b>ПМ.03</b>	<b>Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)</b>			<b>10</b>	<b>126</b>	<b>64</b>	<b>8</b>										<b>56</b>	<b>70</b>
МДК.03.01	Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения		9	10	126	64	8										56(4)	70(10)
ПП.03	Производственная практика																	36
<b>ПМ.04</b>	<b>Участие в организации технологического процесса</b>			<b>9</b>	<b>844</b>	<b>358</b>	<b>36</b>	<b>14</b>			<b>84</b>	<b>82</b>	<b>88</b>	<b>128</b>	<b>176</b>	<b>138</b>	<b>92</b>	<b>56</b>
МДК.04.01	Организация технологического процесса (по отраслям)		3,5,7,9	4,6,8,10	844	358	36	14			84	82	88	128	176	138	92	56
УП.04	Учебная практика													108				
ПП.04	Производственная практика														72	108	72	
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>			<b>4</b>	<b>428</b>	<b>224</b>	<b>46</b>				<b>152</b>	<b>110</b>	<b>84</b>	<b>82</b>				
МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 «Повар»		4	6к	244	126	28				84	56	52	52				
МДК.05.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер»		4	6к	184	98	18				68	54	32	30				
УП.05.01	Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 16675 «Повар»				36							36						
УП.05.02	Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 12901 «Кондитер»				36							36						
ПП.05.01	Производственная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 16675 «Повар»				36									36				
ПП.05.02	Производственная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 12901 «Кондитер»				36									36				
ПА	Промежуточная аттестация								-	72	-	36	36	36	36	36	36	36
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>																	288
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>																	216
Консультации предусматриваются из расчёта 4 часа в год на одного обучающегося. Государственная итоговая аттестация: 1. Программа углубленной подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы. 1.2. Проведение демонстрационного экзамена. Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломной работы и демонстрационный экзамен с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)					Всего	дисциплины и мдк	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>648</b>	<b>576</b>	<b>612</b>	<b>504</b>	<b>648</b>	<b>504</b>	<b>252</b>		
						учебной практики	-	-	-	180	-	180	-	-	-			
						производственной практики	-	-	-	-	-	72	72	252	72	72		
						Экзаменов (в т.ч. квалификационных)	-	4	-	3	4	4	1	3	1	4		
						дифф.зачетов	3	9	4	5	2	3	4	5	6	2		
зачетов	-	-	-	2	-	2	-	2	-	-								