УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения - **очная**
Срок получения образования - **3 года и 10 мес.** 2020-2024 гг.
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: **социально-экономический**

ЧГКИПиТ
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: e0 6d ad eb 4b 02 20 d0 ae b4
Владелец: Бересенева Елена Валерьевна
Действителен: с 30.03.2021 по 30.03.2026

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Всего (по курсам)
			По профилю специальности	Преддипломная					
I курс	**1404**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**0**	**1476**	**396**
II курс	**944**	**288**	**144**	**0**	**28**	**72**	**0**	**1476**	**396**
III курс	**919**	**144**	**324**	**0**	**53**	**72**	**0**	**1512**	**360**
IV курс	**578**	**144**	**288**	**144**	**34**	**72**	**216**	**1476**	**72**
	3845	**576**	**756**	**144**	**115**	**288**	**216**	**5940**	**1224**

2. План учебного процесса для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (на базе основного общего образования, социально-экономический профиль)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)													
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем									1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
						Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК, в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК						По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./17 нед.		2 сем./24 нед.		3 сем./17 нед.		4 сем./24 нед.		5 сем./ 17 нед.		6 сем./ 25 нед.		7 сем./ 17 нед.		8 сем./ 24 нед.	
		Зачеты	Экзамены				Теоретических по обучению	Практических и лабораторных	Лабораторных работ (проектов)	Курсовых работ (проектов)					контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р	контактная работа преподав. с обуч-ся	с/р
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ОО.01	**Основная часть образовательной программы**	**35**	**28**	**5580**	**111**	**3885**	**1996**	**1494**	**3324**	**363**	**32**	**1296**	**112**	**176**	**576**	**0**	**828**	**0**	**576**	**0**	**804**	**24**	**544**	**32**	**847**	**17**	**552**	**24**	**454**	**14**
0.00	**Общеобразовательный цикл**	**9**	**5**	**1476**	**0**	**1404**	**734**	**652**	**308**	**18**	**0**	**0**	**42**	**30**	**576**	**0**	**828**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые***	***8***	***1***	***782***	***0***	***766***	***359***	***407***	***189***	***0***	***0***	***0***	***10***	***6***	***327***	***0***	***439***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДБ.01	Русский язык	,2		94	0	78	36	42	22	0			10	**6.0**	**34**															
ОУДБ.02	Литература	,2		117	0	117	77	40	34	0					**41**		**76**													
ОУДБ.03	Родной язык	,2		36	0	36	28	8	6	0							**36**													
ОУДБ.04	Иностранный язык	,2		117	0	117	7	110	34	0					**41**		**76**													
ОУДБ.05	История	,2		117	0	117	55	62	10	0					**48**		**69**													
ОУДБ.06	Физическая культура	1,2		117	0	117	14	103	53	0					**51**		**66**													
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	,2		70	0	70	50	20	16	0					**34**		**36**													
ОУДБ.08	Обществознание	,1		78	0	78	62	16	14	0					**78**															
ОУДБ.09	Астрономия	,2		36	0	36	30	6	0	0							**36**													
ОУДП.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные***	***0***	***4***	***429***	***0***	***391***	***214***	***177***	***89***	***0***	***0***	***0***	***20***	***18***	***119***	***0***	***272***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДП.01	Математика		,2	246	0	234	128	106	48	0			6	**6.0**	**47**		**187**													
ОУДП.02	Экономика		,1	90	0	72	44	28	25	0			12	**6.0**	**72**															
ОУДП.03	Право		,2	93	0	85	42	43	16	0			2	**6.0**			**85**													
УДД.00	***Учебные дисциплины дополнительные***	***1***	***0***	***265***	***0***	***247***	***161***	***68***	***90***	***18***	***0***	***0***	***12***	***6***	***130***	***0***	***117***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
УДД.01	Основы исследовательской и проектной деятельности	,2		39	0	39	23	16	20								**39**													
УДД.02	Информатика	,1		118	0	100	52	48	11	0			12	**6.0**	**100**															
УДД.03	Естествознание	,2		108	0	108	86	4	59	18					**30**		**78**													
А.00	Адаптационные дисциплины	1	0	39	0	39	23	16	20								**39**													
А.01	Коммуникативный практикум	,2		39	0	39	23	16	20								**39**													
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**5**	**0**	**488**	**20**	**468**	**136**	**332**	**266**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**66**	**0**	**136**	**0**	**60**	**16**	**115**	**0**	**62**	**4**	**29**	**0**
ОГСЭ.01	Основы философии		,6	36	0	36	36	0	0	0															**36**					
ОГСЭ.02	История	,4	,3	36	0	36	36	0	0	0											**36**									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		,8	184	20	164	0	164	116	0									**33**		**26**		**36**	**16**	**23**		**32**	**4**	**14**	
ОГСЭ.04	Физическая культура	,3,4,5,6,7,8		164	0	164	4	160	120	0									**33**		**38**		**24**		**24**		**30**		**15**	
ОГСЭ.05	Психология общения		,6	32	0	32	32	0	22	0															**32**					
ОГСЭ.06	Социально-экономическая география зарубежных стран	,4		36	0	36	28	8	8	0											**36**									
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный цикл**	**1**	**1**	**206**	**16**	**180**	**142**	**38**	**50**	**0**	**0**	**0**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**0**	**112**	**16**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия		,4	170	16	144	106	38	38				4	6.0					**32**		**112**	**16**								
ЕН.02	Экологические основы природопользования		,6	36	0	36	36	0	12																**36**					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**5**	**5**	**722**	**19**	**651**	**332**	**298**	**298**	**21**	**0**	**0**	**22**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**160**	**0**	**0**	**0**	**196**	**12**	**128**	**7**	**44**	**0**	**123**	**0**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		,3	76	0	64	33	24	24	7			6	6.0					**64**											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		,5	104	0	96	62	20	20	14			2	6.0									**96**							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		,3	76	0	64	37	27	27	0			6	6.0					**64**											
ОП.04	Организация обслуживания		,5	84	12	64	30	34	34	0			2	6.0									**64**	**12**						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		,8	96	0	96	54	42	42	0																	**12**		**84**	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		,6	32	0	32	27	5	5	0															**32**					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		,6	103	7	96	24	72	72	0													**36**		**60**	**7**				
ОП.08	Охрана труда		,3	44	0	32	22	10	10	0			6	6.0					**32**											
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности		,7	68	0	68	20	48	48	0															**36**		**32**			
ОП.10	Диетология и основы детского питания		,8	39	0	39	23	16	16	0																			**39**	
П.00	**Профессиональный цикл**	**15**	**17**	**2688**	**56**	**1182**	**652**	**174**	**2342**	**324**	**32**	**1296**	**44**	**110**	**0**	**0**	**0**	**0**	**318**	**0**	**556**	**8**	**288**	**4**	**568**	**10**	**446**	**20**	**302**	**14**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**3**	**2**	**280**	**8**	**108**	**68**	**16**	**252**	**24**	**0**	**144**	**6**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**142**	**4**	**110**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов		,4	36	4	32	24	8	32	0											**32**	**4**								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		,5	90	4	76	44	8	76	24			4	6.0							**38**		**38**	**4**						
УП.01	Учебная практика		,4	72	0		0		72	0		72																		
ПП.01	Производственная практика		,5,6эк	72	0		0		72	0		72	2	8.0									**72**								
ПМ.02	**Оргрганизация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**430**	**4**	**190**	**94**	**20**	**406**	**60**	**16**	**216**	**8**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**178**	**0**	**228**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		,6*	34	0	34	28	6	34														**34**								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		,6*	172	4	156	66	14	156	60	16		6	6.0									**36**		**120**	**4**				
УП.02	Учебная практика		,6	72	0		0		72			72											**36**		**36**					
ПП.02	Производственная практика		,6эк	144	0		0		144			144	2	6.0									**72**		**72**					
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**262**	**6**	**96**	**56**	**10**	**240**	**30**	**0**	**144**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**240**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		,6*	36	4	32	22	10	32																**32**	**4**				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		,6*	74	2	64	34	0	64	30			2	6.0											**64**	**2**				
УП.03	Учебная практика		,6	36	0		0		36			36													**36**					
ПП.03	Производственная практика		,6эк	108	0		0		108			108	2	6.0											**108**					
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**220**	**12**	**82**	**42**	**10**	**190**	**30**	**0**	**108**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**190**	**12**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		,7*	38	6	32	22	10	32																		**32**	**6**		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		,7*	64	6	50	20	0	50	30			2	6.0													**50**	**6**		
УП.04	Учебная практика		,7	36	0		0		36			36															**36**			
ПП.04	Производственная практика		,7эк	72	0		0		72			72	2	8.0													**72**			
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**344**	**8**	**138**	**78**	**12**	**318**	**48**	**0**	**180**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**100**	**0**	**218**	**8**	**0**	**0**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		,7**	32	0	32	20	12	32																**32**					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		,7**	122	8	106	58	0	106	48			2	6.0											**32**		**74**	**8**		
УП.05	Учебная практика		,7	72	0				72			72													**36**		**36**			
ПП.05	Производственная практика		,7эк	108					108			108	2	8.0													**108**			
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**1**	**2**	**230**	**6**	**96**	**38**	**42**	**204**	**0**	**16**	**108**	**8**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**38**	**0**	**166**	**6**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		,8	114	6	96	38	42	96		16,0		6	6.0													**38**		**58**	**6**
УП.06	Учебная практика			0	0	0						0																		
ПП.06	Производственная практика		,8	108	0				108			108	2	6.0													**108**			
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)**	**2**	**3**	**762**	**4**	**372**	**196**	**44**	**732**	**132**	**0**	**360**	**6**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**318**	**0**	**414**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"		,4,,,