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.** 2023-2027 гг.
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: **Социально-экономический**

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	Каникулы	Всего (по курсам)
			По профилю специальности	Преддипломная						
I курс	**39**	**0**	**0**	**0**		**0**	**2**	**0**	**11**	**52**
II курс	**27**	**8**	**4**	**0**		**0**	**2**	**0**	**11**	**52**
III курс	**27**	**4**	**9**	**0**		**0**	**2**	**0**	**10**	**52**
IV курс	**17**	**4**	**8**	**4**		**0**	**2**	**6**	**2**	**43**
	110	**16**	**21**	**4**		**0**	**8**	**6**	**34**	**199**

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			
						Нагрузка на дисциплины и МДК								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.	
						Всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК: Теоретическое обучение	Практ. занятия	Лабораторные работы	Курсовые работы (проекты)	Практическая подготовка	По практике производственная и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация													
		Дифференцированные зачеты	Экзамены												с/р		с/р		с/р		с/р		с/р		с/р		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
ООП	**Основная часть образовательной программы**	**33**	**30**	**5562**	**87**	**3945**	**1953**	**1529**	**387**	**40**	**3277**	**1296**	**100**	**188**	**576**	**0**	**828**	**0**	**576**	**0**	**828**	**0**	**544**	**32**	**847**	**17**	**552**	**24**	**454**	**14**
0.00	**Общеобразовательный цикл**	**6**	**7**	**1476**	**0**	**1404**	**675**	**687**	**42**	**0**	**337**	**0**	**30**	**42**	**576**	**0**	**828**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.00	***Общеобразовательные учебные предметы (общие и по выбору) базовые***	**6**	**7**	***1476***	***0***	***1404***	***675***	***687***	***42***	***0***	***337***	***0***	***30***	***42***	***576***	***0***	***828***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУД.01	Русский язык		1	90	0	78	40	38	0		22		6	6	**78**															
ОУД.02	Литература	2		166	0	166	84	82	0		54				**46**		**120**													
ОУД.03	Иностранный язык		2	126	0	118	0	118	0		23		2	6	**46**		**72**													
ОУД.04	История		1	138	0	126	86	40	0		18		6	6	**126**															
ОУД.05	Обществознание		2	168	0	158	90	68	0		25		4	6			**158**													
ОУД.06	География		1	122	0	110	66	44	0		12		6	6	**110**															
ОУД.07	Математика		2	234	0	226	156	70	0		56		2	6	**76**		**150**													
ОУД.08	Информатика	2		36	0	36	18	18	0		18						**36**													
ОУД.09	Физическая культура	1, 2		118	0	118	15	103	0		40				**46**		**72**													
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	2		40	0	40	20	20	0		20						**40**													
ОУД.11	Физика	2		40	0	40	28	4	8		0						**40**													
ОУД.12	Химия		2	130	0	120	42	48	30		25		4	6			**120**													
ОУД.13	Биология	1		48	0	48	24	20	4		24				**48**															
	Индивидуальный проект	2		20		20	6	14	0								**20**													
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**5**	***0***	**512**	**20**	**492**	**160**	**332**	**0**	**0**	**266**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**66**	**0**	**160**	**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 России	4		60	0	60	60	0	0		0										**60**									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		184	20	164	0	164	0		116								**33**		**26**		**36**	**16**	**23**		**32**	**4**	**14**	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4,5,6,7,8		164	0	164	4	160	0		120								**33**		**38**		**24**		**24**		**30**		**15**	
ОГСЭ.05	Психология общения	6		32	0	32	32	0	0		22														**32**					
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	4		36	0	36	28	8	0		8										**36**									
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный цикл**	**1**	**1**	**190**	**0**	**180**	**142**	**38**	**0**	**0**	**50**	**0**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**0**	**112**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия		4	154	0	144	106	38			38		4	6					**32**		**112**									
ЕН.02	Экологические основы природопользования	6		36	0	36	36	0			12														**36**					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**5**	**5**	**722**	**19**	**651**	**332**	**298**	**21**	**0**	**282**	**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	7		24		6	6					**64**											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		5	104	0	96	62	20	14		20		2	6									**96**							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3	76	0	64	37	27	0		27		6	6					**64**											
ОП.04	Организация обслуживания		5	84	12	64	30	34	0		34		2	6									**64**	**12**						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8		96	0	96	54	42	0		42																**12**		**84**	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6		32	0	32	27	5	0		5														**32**					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		103	7	96	24	72	0		72												**36**		**60**	**7**				
ОП.08	Охрана труда		3	44	0	32	22	10	0		10		6	6					**32**											
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	7		68	0	68	20	48	0		48														**36**		**32**			
ОП.10	Диетология и основы детского питания	8		39	0	39	23	16	0																				**39**	
П.00	**Профессиональный цикл**	**16**	**17**	**2662**	**48**	**1218**	**644**	**174**	**324**	**40**	**2342**	**1296**	**44**	**110**	**0**	**0**	**0**	**0**	**318**	**0**	**556**	**0**	**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**	**276**	**4**	**108**	**68**	**16**	**24**	**0**	**252**	**144**	**6**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**142**	**0**	**110**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		32	0	32	24	8	0		32										**32**									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5	90	4	76	44	8	24		76		4	6							**38**		**38**	**4**						
УП.01	Учебная практика	4		72	0		0		0		72	72									**72**									
ПП.01	Производственная практика	5	5Эм	72	0		0		0		72	72	2	8																
ПМ.02	**Организация 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**	**90**	**20**	**60**	**20**	**406**	**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	62	14	60	20	156		6	6									**36**		**120**	**4**				
УП.02	Учебная практика	6		72	0		0				72	72											**36**		**36**					
ПП.02	Производственная практика	6	6Эм	144	0		0				144	144	2	6									**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**	**30**	**0**	**240**	**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	30		64		2	6											**64**	**2**				
УП.03	Учебная практика	6		36	0		0				36	36													**36**					
ПП.03	Производственная практика	6	6Эм	108	0		0				108	108	2	6											**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**	**30**	**0**	**190**	**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	30		50		2	6													**50**	**6**		
УП.04	Учебная практика	7		36	0		0				36	36															**36**			
ПП.04	Производственная практика	7	7Эм	72	0		0				72	72	2	8													**72**			
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**344**	**8**	**138**	**78**	**12**	**48**	**0**	**318**	**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	48		106		2	6											**32**		**74**	**8**		
УП.05	Учебная практика	7		72	0						72	72													**36**		**36**			
ПП.05	Производственная практика	7	7Эм	108							108	108	2	8													**108**			
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**1**	**2**	**230**	**6**	**132**	**34**	**42**	**0**	**20**	**204**	**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	34	42		20	96		6	6													**38**		**58**	**6**
УП.06	Учебная практика	8*		36	0	36						36																	**36**	
ПП.06	Производственная практика	8*	8Эм	72	0						108	72	2	6															**72**	
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)**	**3**	**3**	**748**	**0**	**372**	**196**	**44**	**132**	**0**	**732**	**360**	**6**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**318**	**0**	**414**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар		- - -4, - - -	196	0	188	88	28	72		188		2	6					**102**		**86**									
УП.07.01	Учебная практика	4**		108	0						108	108							**72**		**36**									
ПП.07.01	Производственная практика	4**		72	0						72	72									**72**									
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер		4*	116	0	108	64	8	36		108		2	6					**36**		**72**									
УП.07.02	Учебная практика	4***		72	0		0				72	72							**36**		**36**									
ПП.07.02	Производственная практика	4***	4Эк	36	0		0				36	36									**36**									
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь		4*	76	0	76	44	8	24		76								**36**		**40**									
УП.07.03	Учебная практика	4***		36	0						36	36							**36**											
ПП.07.03	Производственная практика	4***		36	0						36	36	2	8							**36**									
ПМ.08	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**1**	**2**	**152**	**8**	**100**	**80**	**20**	**0**	**0**		**36**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**136**	**8**
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства		8**	36	4	32	22	10																					**32**	**4**
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		8**	40	4	36	26	10																					**36**	**4**
МДК.08.03	Основы финансовой грамотности		8**	32	0	32	32	0					2	6															**32**	
УП.08	Учебная практика	8	8Эм	36	0		0					36	2	6															**36**	
	Самостоятельная учебная работа			87	0																									
ПДП	**Преддипломная практика**			**144**																									**144**	
	Промежуточная аттестация			**288**											**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**	
	ВСЕГО			**5706**	**87**	**3945**	**1953**	**1529**	**387**	**40**	**3277**	**1296**	**100**	**188**	**576**	**0**	**828**	**0**	**576**	**0**	**828**	**0**	**544**	**32**	**847**	**17**	**552**	**24**	**598**	**14**
	Государственная итоговая аттестация			**216**																									**216**	
	ИТОГО:		**33 зач/30 экз**	**5922**	**87**	**3945**	**1953**	**1529**	**387**	**40**	**3277**	**1296**	**100**	**188**	**612**		**864**		**612**		**864**		**612**		**900**		**612**		**864**	
ГИА: Государственная итоговая аттестация и форме защиты выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена															**612**		**864**		**432**		**540**		**364**		**559**		**300**		**346**	
															0		**0**		**144**		**144**		**36**		**108**		**72**		**36**	
															0		**0**		**0**		**144**		**144**		**180**		**180**		**72**	
															0		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**144**	
															3		**4**		**3**		**4**		**4**		**4**		**4**			
															1		**5**		**0**		**7**		**1**		**9**		**5**		**5**	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ЧГКИПиТ

Сертификат: 87 ca 98 a2 ca 8a cb 0d 2b a4
Владелец: Берсенева Елена Валерьевна
Действителен: с 17.09.2025 по 17.09.2030