УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ЧГКИПиТ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения - **очная**
Срок получения образования – **3 года и 10 мес.** 2024-2028 гг.
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: **социально-экономический**

Сертификат: 0f 6d ad eb 4b 02 20 d0 ae b4
Владелец: Березнева Елена Валерьевна
Действителен: с 30.03.2021 по 30.03.2026

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	27	6	6	0	2	0	11	52
III курс	27	6	7	0	2	0	10	52
IV курс	17	5	7	4	2	6	2	43
Всего	**110**	**17**	**20**	**4**	**8**	**6**	**34**	**199**

2. План учебного процесса для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем									1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
								Обучение по предметам, дисциплинам и МДК, в час.									1 сем.\16 нед.		2 сем.\23 нед.		3 сем.\12нед.(4 нед.)		4 сем.\15 нед. (8 нед.)		5 сем.\12 нед.(4 нед.)		6 сем.\15 нед. (9 нед.)		7 сем.\8 нед. (8 нед)		8 сем.\9нед. (8 нед)	
								Всего учебных занятий	Основное содержание			прикладной модуль (практическая подготовка)		Курсовые работы (проекты)	Практика (учебная и производственная)	Консультации, зачеты	Промежуточная аттестация															
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Курсовые работы				теоретическое обучение	практические занятия	лабораторные работы	теоретическое обучение	практические занятия					контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контакти на работа препод. 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	32	33	34
	Общеобразовательная подготовка	**5**	**10**	**0**	**0**	**1476**	**4**	**1404**	**628**	**426**	**30**	**48**	**272**	**0**	**0**	**48**	**20**	**576**	**0**	**828**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
0.00	**Обязательные общеобразовательные учебные предметы**	**5**	**9**	**0**	**0**	**1444**	**0**	**1384**	**618**	**416**	**30**	**48**	**272**	**0**	**0**	**40**	**20**	**576**	**0**	**808**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	Русский язык	1				72	0	64	26	26		6	6			4	4	64															
ОУП.02	Литература		2			108	0	104	50	40			14			4		48		56											
ОУП.03	История	2				136	0	128	86	36			6			4	4	32		96											
ОУП.04	Обществознание		2			72	0	70	30	22		6	12			2		32		38											
ОУП.05	География		2			72	0	72	36	20		8	8							72											
ОУП.06	Иностранный язык	2				144	0	136		78			58			4	4	48		88											
ОУП.07	Математика	2				232	0	224	174	14			36			4	4	80		144											
ОУП.08	Информатика		2			144	0	142	48	22		14	58			2		64		78											
ОУП.09 А	Физическая культура*		12			72	0	70	8	42		4	16			2		32		38											
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины		1			68	0	64	16	38			10			4		64													
ОУП.11	Физика		2			108	0	104	82	8	10		4			4		32		72											
ОУП.12	Химия	2				144	0	136	24	52	18	8	34			4	4	48		88											
ОУП.13	Биология		2			72	0	70	38	18	2	2	10			2		32		38											
ДП.00	**Дополнительные учебные предметы**	**0**	**1**	**0**	**0**	**72**	**4**	**20**	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**20**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ДУП.01	Введение в специальность (инд.индивидуальный проект)		2			32	4	20	10	10						8				20	4											
	Профессиональная подготовка	**18**	**30**	**5**	**2**	**4248**	**40**	**4032**	**1168**	**918**	**430**	**0**	**1950**	**40**	**1476**	**80**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**	**576**	**12**	**828**	**0**	**576**	**8**	**864**	**8**	**576**	**8**	**612**	**4**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**0**	**11**	**5**	**0**	**508**	**40**	**446**	**156**	**290**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**18**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**12**	**120**	**0**	**84**	**8**	**90**	**8**	**32**	**8**	**72**	**4**
ОГСЭ.01	Основы философии	5				44	0	36	34	2						4	4									36							
ОГСЭ.02	История России		4			36	0	30	28	2						6								30							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	34567		164	20	142	12	130						2						24	6	30		24	4	30	4	16	4	18	2
ОГСЭ.04 А	Физическая культура*		345678			164	20	142	12	130						2						24	6	30		24	4	30	4	16	4	18	2
ОГСЭ.05	Психология общения		6			32	0	30	28	2						2												30					
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства		4			32	0	30	18	12						2								30									
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности		8			36	0	36	24	12																				36			
ЕН.00	**Математический общий естественно-научный цикл**	**0**	**2**	**0**	**0**	**180**	**0**	**174**	**99**	**75**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**0**	**90**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия		4			144	0	138	69	69						6						48		90									
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5			36	0	36	30	6																36							
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**5**	**5**	**0**	**0**	**665**	**0**	**625**	**299**	**304**	**22**	**0**	**0**	**0**	**0**	**24**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**120**	**0**	**30**	**0**	**192**	**0**	**120**	**0**	**64**	**0**	**99**	**0**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3				66	0	60	28	24	8					2	4					60											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	5				102	0	96	62	20	14					2	4									96							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3				66	0	60	32	28						2	4					60											
ОП.04	Организация обслуживания	5				66	0	60	26	34						2	4									60							
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8				103	0	95	53	42						4	4													32		63	
ОП.06 А	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		7			32	0	32	26	6																				32			
ОП.07 А	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		6			96	0	96	24	72																36		60					
ОП.08	Охрана труда		4			34	0	30	16	14						4								30									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6			68	0	60	12	48						8												60					
ОП.10	Диетология и основы детского питания		8			36	0	36	20	16																						36	
П.00	**Профессиональный цикл**	**13**	**12**	**0**	**2**	**2891**	**0**	**2787**	**614**	**249**	**408**	**0**	**1950**	**40**	**1476**	**32**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**360**	**0**	**588**	**0**	**264**	**0**	**654**	**0**	**480**	**0**	**441**	**0**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**1**	**2**	**0**	**1**	**290**	**0**	**276**	**61**	**30**	**41**	**0**	**276**	**0**	**144**	**8**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**0**	**204**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3			38	0	36	28	8			36			2						36											
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4			100	0	96	33	22	41		96			4						36		60									
УП.01	Учебная практика		4			72		72					72		72									72									
ПП.01	Производственная практика		4			72		72					72		72									72									
ПМ.01.Эк	Экзамен по модулю	4				8										2	6																
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**	**0**	**1**	**582**	**0**	**564**	**116**	**44**	**60**	**0**	**564**	**20**	**324**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**264**	**0**	**300**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				68	0	60	42	18			60			2	6									60							
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		6	182	0	180	74	26	60		180	20		2										60		120					
УП.02	Учебная практика		6			144		144					144		144											72		72					
ПП.02	Производственная практика		6			180		180					180		180											72		108					
ПМ.02.Эк	Экзамен по модулю	6				8										2	6																
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**	**1**	**1**	**0**	**0**	**287**	**0**	**279**	**65**	**25**	**45**	**0**	**144**	**0**	**144**	**2**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**279**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6			45	0	45	20	25																		45					
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6			90	0	90	45		45																	90					
УП.03	Учебная практика		6			72		72					72		72													72					
ПП.03	Производственная практика		6			72		72					72		72													72					
ПМ.03.Эк	Экзамен по модулю	6				8										2	6																
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**	**0**	**0**	**235**	**0**	**221**	**56**	**19**	**38**	**0**	**108**	**0**	**108**	**4**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**0**	**189**	**0**
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7			32	0	32	22	10																				32			
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8				87	0	81	34	9	38					2	4															81	
УП.04	Учебная практика		8			36		36					36		36																	36	
ПП.04	Производственная практика		8			72		72					72		72																	72	
ПМ.04.Эк	Экзамен по модулю	8				8										2	6																
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**	**0**	**0**	**309**	**0**	**295**	**54**	**25**	**36**	**0**	**180**	**0**	**180**	**4**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**75**	**0**	**220**	**0**	**0**	**0**
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6			45	0	45	20	25																		45					
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7				76	0	70	34		36					2	4											30		40			
УП.05	Учебная практика		7			72		72					72		72															72			
ПП.05	Производственная практика		7			108		108					108		108															108			
ПМ.05.Эк	Квалификационный экзамен	7				8										2	6																
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**2**	**1**	**0**	**0**	**210**	**0**	**196**	**26**	**42**	**0**	**0**	**108**	**20**	**108**	**4**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**196**	**0**	**0**	**0**
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7			7	94	0	88	26	42				20		2	4													88			
УП.06	Учебная практика		7			36		36					36		36															36			
ПП.06	Производственная практика		7			72		72					72		72															72			
ПМ.06.Эк	Квалификационный экзамен	7				8										2	6																
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**2**	**1**	**0**	**0**	**688**	**0**	**672**	**144**	**52**	**188**	**0**	**288**	**0**	**288**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**288**	**0**	**384**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии Повар	4				170	0	162	62	28	72					2	6					72		90									
МДК 07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер		4			111	0	111	41	12	58											36		75									
МДК 07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь		4			111	0	111	41	12	58											36		75									
УП.07	Учебная практика		4			144		144					144		144							144											
ПП.07	Производственная практика		4			144		144					144		144									144									
ПМ.07.Эк	Квалификационный экзамен	4				8										2	6																
ПМ.08	**Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда**	**1**	**1**	**0**	**0**	**146**	**0**	**140**	**92**	**12**	**0**	**0**	**138**	**0**	**36**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**0**	**108**	**0**
МДК 08.01	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		8			36	0	36	32	4			35																			36	
МДК 08.02	Эффективное поведение на рынке труда		8			36	0	36	32	4			35																			36	
МДК 08.03	Основы цифровой экономики		8			32	0	32	28	4			32																	32			
УП.08	Учебная практика		8			36		36					36		36																		
ПМ.08.Эк	Экзамен по модулю	8				6											6																
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**		**8**			**144**		**144**					**144**		**144**																	**144**	
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**					**216**		**216**																								**216**	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену					72		72																								72	
ГИА.02	Проведение демонстрационного экзамена					36		36																								36	
ГИА.03	Подготовка дипломного проекта (работы)					72		72																								72	
ГИА.04	Защита дипломного проекта (работы)					36		36																								36	
	Объем образовательной программы в академических часах	**23**	**40**	**5**	**2**	**5940**	**44**	**5652**	**1796**	**1344**	**460**	**48**	**2222**	**40**	**1476**	**128**	**116**	**576**	**0**	**828**	**4**	**576**	**12**	**828**	**0**	**576**	**8**	**864**	**8**	**576**	**8**	**828**	**4**
	Недельная нагрузка																	**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**	

дисциплины и МДК	**576**	**828**	**432**	**540**	**432**	**540**	**288**	**324**
учебная практика	**0**	**0**	**144**	**72**	**72**	**144**	**108**	**72**
производственная практика	**0**	**0**	**0**	**216**	**72**	**180**	**72**	**108**
производственная практика (преддипломная)	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**
экзамены	**1**	**4**	**2**	**3**	**3**	**2**	**4**	**4**
дифференцированные зачеты	**2**	**8**	**2**	**8**	**2**	**8**	**4**	**6**
зачеты	**0**	**0**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**0**
курсовые работы (проекты)	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**	**0**