# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по специальности среднего профессионального образования
**43.01.09 Повар, кондитер**

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

Квалификация: **повар↔кондитер**
Форма обучения - **очная**
Срок получения образования – **1 год и 10 мес.** 2024-2026 гг.
на базе **среднего общего образования**

**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 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| I курс | 19 | 8 | 12 | 0 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 22 | 6 | 10 | 0 | 2 | 1 | 2 | 43 |
| **Всего** | **41** | **14** | **22** | **0** | **4** | **1** | **13** | **95** |

**2. План учебного процесса для специальности 43.01.09 Повар, кондитер**

| 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 | | | |
| | | | | | | | | Обучение по предметам, дисциплинам и МДК, в час. | | | | | | | | | 1 сем.\8 нед. (8 нед.) | | 2 сем.\11 нед. (12 нед.) | | 1 сем.\8 нед. (8 нед.) | | 4 сем.\14 нед.(8 нед.) | |
| | | | | | | | | Всего учебных занятий | Основное содержание | | | | | Практика учебная и производственная | Консультации, зачеты | Промежуточная аттестация | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | теоретическое обучение | практические занятия | лабораторные работы | прикладной модуль (практическая подготовка) теоретическое обучение | прикладной модуль (практическая подготовка) 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 |
| | | Экзамены | Дифференцированные зачеты | Зачеты | Курсовые работы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| | **Профессиональная подготовка** | **12** | **20** | **0** | **0** | **2916** | **4** | **2772** | **723** | **565** | **188** | **0** | **2536** | **1296** | **62** | **78** | **576** | **4** | **828** | **0** | **576** | **0** | **792** | **0** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **2** | **9** | **0** | **0** | **614** | **0** | **578** | **259** | **319** | **0** | **0** | **319** | **0** | **24** | **12** | **160** | **0** | **110** | **0** | **112** | **0** | **196** | **0** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 1 | | | | 42 | 0 | 32 | 13 | 19 | | | 19 | | 4 | 6 | 32 | | | | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | 1 | | | 32 | 0 | 32 | 16 | 16 | | | 16 | | | | 32 | | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | 1 | | | 34 | 0 | 32 | 20 | 12 | | | 12 | | 2 | | 32 | | | | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 4 | | | | 70 | 0 | 60 | 52 | 8 | | | 8 | | 4 | 6 | | | | | 32 | | 28 | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | | 1 | | | 36 | 0 | 32 | 20 | 12 | | | 12 | | 4 | | 32 | | | | | | | |
| ОП.06 | Охрана труда | | 3 | | | 36 | 0 | 32 | 22 | 10 | | | 10 | | 4 | | | | | | 32 | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 4 | 123 | | 82 | 0 | 82 | 12 | 70 | | | 70 | | | | 16 | | 22 | | 16 | | 28 | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | | 2 | | | 68 | 0 | 66 | 18 | 48 | | | 48 | | 2 | | | | 66 | | | | | |
| ОП.09А | Физическая культура* | | 1234 | | | 82 | 0 | 82 | 10 | 72 | | | 72 | | | | 16 | | 22 | | 16 | | 28 | |
| ОП.10А | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | | 4 | | | 48 | 0 | 44 | 32 | 12 | | | 12 | | 4 | | | | | | 16 | | 28 | |
| ОП.11 | Диетология и основы детского питания | | 4 | | | 42 | 0 | 42 | 18 | 24 | | | 24 | | | | | | | | | | 42 | |
| ОП.12 | Инновационные кулинарные технологии | | 4 | | | 42 | 0 | 42 | 26 | 16 | | | 16 | | | | | | | | | | 42 | |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **10** | **11** | **0** | **0** | **2302** | **4** | **2194** | **464** | **246** | **188** | **0** | **2217** | **1296** | **38** | **66** | **416** | **4** | **718** | **0** | **464** | **0** | **596** | **0** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **1** | **2** | **0** | **0** | **436** | **4** | **416** | **66** | **42** | **20** | **0** | **416** | **288** | **10** | **6** | **416** | **4** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК 01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | 1 | | | 38 | 2 | 32 | 16 | 16 | | | 32 | | 4 | | 32 | 2 | | | | | | |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 1 | | | 102 | 2 | 96 | 50 | 26 | 20 | | 96 | | 4 | | 96 | 2 | | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | 1 | | | 144 | | 144 | | | | | 144 | 144 | | | 144 | | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | 1 | | | 144 | | 144 | | | | | 144 | 144 | | | 144 | | | | | | | |
| ПМ.01.Эк | Экзамен по модулю | 1 | | | | 8 | | | | | | | | | 2 | 6 | | | | | | | | |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **1** | **2** | **0** | **0** | **376** | **0** | **359** | **61** | **42** | **40** | **0** | **359** | **216** | **5** | **12** | **0** | **0** | **359** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК 02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 2 | | | 33 | 0 | 33 | 11 | 22 | | | 33 | | | | | | 33 | | | | | |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 2 | | | 119 | 0 | 110 | 50 | 20 | 40 | | 110 | | 3 | 6 | | | 110 | | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | 2 | | | 72 | | 72 | | | | | 72 | 72 | | | | | 72 | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | 2 | | | 144 | | 144 | | | | | 144 | 144 | | | | | 144 | | | | | |
| ПМ.02.Эк | Экзамен по модулю | 2 | | | | 8 | | | | | | | | | 2 | 6 | | | | | | | | |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **3** | **1** | **0** | **0** | **456** | **0** | **432** | **84** | **28** | **32** | **0** | **432** | **288** | **6** | **18** | **0** | **0** | **0** | **0** | **432** | **0** | **0** | **0** |
| МДК 03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 3 | | | | 48 | 0 | 40 | 28 | 12 | | | 40 | | 2 | 6 | | | | | 40 | | | |
| МДК 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 3 | | | | 112 | 0 | 104 | 56 | 16 | 32 | | 104 | | 2 | 6 | | | | | 104 | | | |
| УП.03 | Учебная практика | | 3 | | | 72 | | 72 | | | | | 72 | 72 | | | | | | | 72 | | | |
| ПП.03 | Производственная практика | | 3 | | | 216 | | 216 | | | | | 216 | 216 | | | | | | | 216 | | | |
| ПМ.03.Эк | Экзамен по модулю | 3 | | | | 8 | | | | | | | | | 2 | 6 | | | | | | | | |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **2** | **2** | **0** | **0** | **494** | **0** | **476** | **136** | **56** | **32** | **0** | **486** | **252** | **6** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **476** | **0** |
| МДК 04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 4 | | | 84 | 0 | 84 | 48 | 36 | | | 84 | | | | | | | | | | 84 | |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 4 | | | | 150 | 0 | 140 | 88 | 20 | 32 | | 150 | | 4 | 6 | | | | | | | 140 | |
| УП.04 | Учебная практика | | 4 | | | 108 | | 108 | | | | | 108 | 108 | | | | | | | | | 108 | |
| ПП.04 | Производственная практика | | 4 | | | 144 | | 144 | | | | | 144 | 144 | | | | | | | | | 144 | |
| ПМ.04.Эк | Экзамен по модулю | 4 | | | | 8 | | | | | | | | | 2 | 6 | | | | | | | | |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **2** | **2** | **0** | **0** | **376** | **0** | **359** | **31** | **48** | **64** | **0** | **368** | **216** | **5** | **12** | **0** | **0** | **359** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК 05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 2 | | | 33 | 0 | 33 | 11 | 22 | | | 33 | | | | | | 33 | | | | | |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 | | | | 119 | 0 | 110 | 20 | 26 | 64 | | 119 | | 3 | 6 | | | 110 | | | | | |
| УП.05 | Учебная практика | | 2 | | | 72 | | 72 | | | | | 72 | 72 | | | | | 72 | | | | | |
| ПП.05 | Производственная практика | | 2 | | | 144 | | 144 | | | | | 144 | 144 | | | | | 144 | | | | | |
| ПМ.05.Эк | Экзамен по модулю | 2 | | | | 8 | | | | | | | | | 2 | 6 | | | | | | | | |
| **ПМ.06** | **Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда** | **1** | **2** | **0** | **0** | **164** | **0** | **152** | **86** | **30** | **0** | **0** | **156** | **36** | **6** | **6** | **0** | **0** | **0** | **0** | **32** | **0** | **120** | **0** |
| МДК 06.01 | Основы предпринимательства, открытие собственного дела | | 4 | | | 42 | 0 | 42 | 32 | 10 | | | 42 | | | | | | | | | | 42 | |
| МДК 06.02 | Эффективное поведение на рынке труда | | 4 | | | 42 | 0 | 42 | 32 | 10 | | | 42 | | | | | | | | | | 42 | |
| МДК 06.03 | Основы цифровой экономики | | 3 | | | 36 | 0 | 32 | 22 | 10 | | | 36 | | 4 | | | | | | 32 | | | |
| УП.06 | Учебная практика | | 4 | | | 36 | | 36 | | | | | 36 | 36 | | | | | | | | | 36 | |
| ПМ.06.Эк | Экзамен по модулю | 4 | | | | 8 | | | | | | | | | 2 | 6 | | | | | | | | |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | | | | | **36** | | **36** | | | | | | | | | | | | | | | **36** | |
| | **Объем образовательной программы в академических часах** | **12** | **20** | **0** | **0** | **2952** | **4** | **2808** | **723** | **565** | **188** | **0** | **2536** | **1296** | **62** | **78** | **576** | **4** | **828** | **0** | **576** | **0** | **828** | **0** |
| | | | | | | | | | | | | | | Недельная нагрузка | | | **36** | | **36** | | **36** | | **36** | |
| | | | | | | | | | | | | | | дисциплины и МДК | | | **288** | | **396** | | **288** | | **504** | |
| | | | | | | | | | | | | | | учебная практика | | | **144** | **0** | **144** | **0** | **72** | **0** | **144** | |
| | | | | | | | | | | | | | | производственная практика | | | **144** | **0** | **288** | **0** | **216** | **0** | **144** | |
| | | | | | | | | | | | | | | экзамены | | | **2** | | **3** | | **3** | | **4** | |
| | | | | | | | | | | | | | | дифференцированные зачеты | | | **5** | | **5** | | **3** | | **7** | |
| | | | | | | | | | | | | | | зачеты | | | **1** | | **1** | | **1** | | **0** | |