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

Квалификация:Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения - **очная**
Срок получения образования – **3 года и 10 мес.** 2026-2030 гг.
на базе **основного общего образования**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Итого в часах	Итого в неделях	Каникулы	Всего (по курсам)
			По профилю специальности	Преддипломная							
I курс	1396	0	0	0	20	60	0	1476	41	11	52
II курс	1044	144	144	0	72	72	0	1476	41	11	52
III курс	792	144	396	0	72	72	0	1476	41	10	51
IV курс	612	144	360	0	72	72	216	1476	41	2	43
	3844	432	900	0	236	276	216	5904	164	34	198

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

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.\17 нед.		2 сем.\24 нед.		3 сем.\17 нед.		4 сем.\24 нед.		5сем.\17 нед.		6 сем.\25нед.		7 сем.\17 нед.		8 сем.\24 нед.			
								Всего учебных занятий	Основное содержание			прикладной модуль (практическая подготовка)			Практика учебная и производственная	Консультации, зачеты	Промежуточная аттестация																
									теоретическое обучение	практические занятия	лабораторные работы	теоретическое обучение	практические занятия	Курсовые работы (проекты)																		
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Курсовые работы												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	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная 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**	**0**	**1408**	**544**	**489**	**35**	**52**	**288**	**0**	**0**	**20**	**48**	**544**	**0**	**744**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
0.00	**Обязательные общеобразовательные учебные предметы (дисциплины)**	**5**	**9**	**0**	**0**	**1476**	**0**	**1408**	**544**	**489**	**35**	**52**	**288**	**0**	**0**	**20**	**48**	**544**	**0**	**744**	**0**	**120**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОД.01	Русский язык	1				72		64	26	26		6	6			2	6	64															
ОД.02	Литература		2			108		108	11	85			12							108												
ОД.03	История	3				136		128	**110**	**10**			**8**			2	6	32		48		**48**											
ОД.04	Обществознание		3			72		72	32	22		6	12									**72**											
ОД.05	География		2			72		72	30	26		8	8							72													
ОД.06	Иностранный язык 144	2				144		136		86			50			2	6	56		80													
ОД.07	Математика	2				232		224	174	14			36			2	6	122		102													
ОД.08	Информатика	2				144		134	16	54		18	46			4	6	134															
ОД.09	Физическая культура		2			72		72	4	50		2	16					36		36													
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2			68		68	22	36			10							68													
ОД.11	Физика	1				108		100	38	26	16		20			2	6	100															
ОД.12	Химия	1				144		136	44	28	16	8	40			2	6			136													
ОД.13	Биология 72	2				72		62	37	10	3	4	8			4	6			62													
ОД.14	Индивидуальный проект		2			32		32		16			16							32													
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**1**	**10**	**0**	**0**	**548**	**14**	**534**	**146**	**388**	**0**	**0**	**388**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**6**	**0**	**0**	**56**	**0**	**108**	**0**	**114**	**8**	**154**	**0**	**30**	**0**	**36**	**0**
ОГСЭ.01	Основы философии		6			36	0	36	18	18			18															36					
ОГСЭ.02	История		4			36	0	36	30	6			6											36									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6			166	8	158	2	156			156									28		40		42	8	48					
ОГСЭ.04	Физическая культура		4,6,7			160	0	160	2	158			158									28		32		36		34		30			
ОГСЭ.05	Психология общения		5			42	6	36	30	6			6					36	6														
ОГСЭ.06	***Основы финансовой грамотности***		4			36	0	36	18	18			18													36							
ОГСЭ.07	***Основы бережливого производства***		6			36	0	36	18	18			18															36					
ОГСЭ.08	***Эффективное поведение на рынке труда***		8			36	0	36	28	8			8																			36	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**1**	**10**	**0**	**0**	**184**	**14**	**162**	**118**	**40**	**4**	**0**	**40**	**0**	**0**	**2**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**0**	**46**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**54**	**6**	**30**	**0**
ЕН.01	Химия	4				94	8	78	46	28	4		28			2	6					32		46	8								
ЕН.02	Экологические основы природопользования		8			90	6	84	72	12			12																	54	6	30	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**9**	**6**	**0**	**0**	**822**	**50**	**728**	**320**	**386**	**22**	**0**	**406**	**0**	**0**	**14**	**30**	**0**	**0**	**72**	**14**	**172**	**16**	**140**	**0**	**68**	**0**	**140**	**4**	**0**	**0**	**136**	**16**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3				86	8	68	34	30	4		34			4	6					68	8										
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3				86	8	68	28	26	14		40			4	6					68	8										
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3			80	0	72	36	36			36			2	6					36		36									
ОП.04	Организация обслуживания		8			76	8	68	32	36			36																			68	8
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8				84	8	68	32	36			36			2	6															68	8
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6			72	4	68	32	36			36															68	4				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5				76	0	68	32	36			36			2	6									68							
ОП.08	Охрана труда		2			86	14	72	36	32	4		34							72	14												
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4			68	0	68	20	48			48											68									
ОП.10	Основы предпринимательства		6			36	0	36	18	18			18															36					
ОП.11	***Калькуляция и учет в общественном питании***		4			36	0	36	10	26			26											36									
ОП.12	***Деловая культура и антикоррупционное поведение***		6			36	0	36	10	26			26															36					
П.00	**Профессиональный цикл**	**9**	**9**	**0**	**1**	**2694**	**158**	**2404**	**432**	**232**	**384**	**0**	**2308**	**60**	**1296**	**38**	**118**	**0**	**0**	**0**	**0**	**160**	**20**	**498**	**28**	**358**	**28**	**534**	**32**	**456**	**30**	**374**	**20**
ПМ 01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**1**	**4**	**0**	**1**	**342**	**20**	**304**	**52**	**30**	**42**	**0**	**304**	**0**	**180**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**196**	**20**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4				46	10	36	20	16			36											36	10								
МДК 01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					106	10	88	32	14	42		88			2	6							88	10								
УП. 01	Учебная практика		4			72	0	72					72		72									72									
ПП. 01	Производственная практика		5			108	0	108					108		108											108							
ПМ.01.Эк	Экзамен по модулю	5				10	0	0								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**	**3**	**3**	**0**	**0**	**414**	**28**	**378**	**70**	**36**	**72**	**0**	**358**	**20**	**180**	**8**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**250**	**28**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	5				52	12	32	16	16			32			2	6									32	12						
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	5				172	16	166	54	20	72		146	20		4	6									146	16						
УП. 02	Учебная практика		6			72	0	72					72		72											72							
ПП. 02	Производственная практика					108	0	108					108		108													108					
ПМ.02.Эк	Экзамен по модулю	6				10	0	0								2	8																
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,**	**3**	**1**	**0**	**0**	**282**	**20**	**246**	**36**	**24**	**42**	**0**	**246**	**0**	**144**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**246**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6				42	10	32	16	16			32															32	10				
МДК 03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					88	10	70	20	8	42		70			2	6											70	10				
УП. 03	Учебная практика		6			36	0	36					36		36													36					
ПП. 03	Производственная практика					108	0	108					108		108													108					
ПМ.03.Эк	Экзамен по модулю	6				8	0	0								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**	**1**	**0**	**0**	**258**	**10**	**230**	**36**	**20**	**30**	**0**	**194**	**0**	**144**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**230**	**10**	**0**	**0**
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7				34	8	26	16	10			26																	26	8		
МДК 04.01	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7				70	2	60	20	10	30		60			2	6													60	2		
УП. 04	Учебная практика		7			36		36					36		36															36			
ПП. 04	Производственная практика		7			108	0	108					72		108															108			
ПМ.04.Эк	Экзамен по модулю	7				10	0	0								2	8																
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**	**1**	**0**	**0**	**418**	**20**	**354**	**66**	**40**	**48**	**0**	**334**	**20**	**180**	**8**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**226**	**20**	**144**	**0**
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7				56	10	38	20	18			38			2	6													38	10		
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7				136	10	136	46	22	48		116	20		4	6													116	10		
УП. 05	Учебная практика		7			72		36					36		36															72			
ПП. 05	Производственная практика		8			144	0	144					144		144																	144	
ПМ.05.Эк	Экзамен по модулю	8				10	0	0								2	8																
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**2**	**1**	**0**	**0**	**268**	**20**	**250**	**38**	**48**	**0**	**0**	**230**	**20**	**144**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**230**	**20**
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	8				114	20	106	38	48			86	20		2	6															86	20
УП. 06	Учебная практика		8			36		36					36		36																	36	
ПП. 06	Производственная практика		8			108	0	108					108		108																	108	
ПМ.06.Эк	Экзамен по модулю	8				10	0	0								2	8																
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**2**	**2**	**0**	**0**	**712**	**40**	**642**	**134**	**34**	**150**	**0**	**642**	**0**	**324**	**6**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**160**	**20**	**302**	**8**	**0**	**0**	**180**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар		3			144	20	124	36	16	72		124											124	20								
УП. 07.01	Учебная практика					36	0	36					36		36									36									
ПП. 07.01	Производственная практика		4			72	0	72					72		72											72							
ПМ.07.01Эк	Экзамен квалификационный	4				10	0	0								2	8																
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер		4			130	8	122	58	10	54		122													122	8						
УП. 07.02	Учебная практика					36	0	36					36		36											36							
ПП. 07.02	Производственная практика					72	0	72					72		72											72							
ПМ.07.02Эк	Квалификационный экзамен	4				10	0	0					0			2	8																
МДК.07.03	**Выполнение работ по профессии Пекарь**		6			84	12	72	40	8	24		72															72	12				
УП. 07.04	Учебная практика					36	0	36					36		**36**													**36**					
ПП. 07.05	Производственная практика					72	0	72					72		**72**													**72**					
	Квалификационный экзамен	6				10	0	0					0			2	8																
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	
	Промежуточная аттестация					276												**26**		**34**		**36**		**36**		**36**		**36**		36		36	
	Объем образовательной программы в академических часах					**5940**	**236**	**5452**	**1560**	**1535**	**445**	**52**	**3430**	**60**	**1296**	**74**	**202**	**580**	**6**	**816**	**14**	**540**	**36**	**792**	**36**	**540**	**36**	**828**	**36**	**540**	**36**	**792**	**36**
													Итоговаакадемических часов по семестрам					**612**		**864**		**612**		**864**		**612**		**900**		**612**		**864**	
	Недельная нагрузка																	**36**		**36**		**36**		**34**		**36**		**36**		**36**		**36**	
	Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)																	дисциплины и МДК		**580**		**816**		**504**		**540**		**324**		**468**		**324**	
																		учебная практика		**0**		**0**		**36**		**108**		**72**		**72**		**108**	
																		производственная практика		**0**		**0**		**0**		**144**		**108**		**288**		**108**	
																		производственная практика (преддипломная)		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**	
																		экзамены		**3**		**4**		**3**		**4**		**4**		**4**		**4**	
																		дифференцированные зачеты		**0**		**4**		**3**		**7**		**2**		**8**		**4**	
																		зачеты		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**	
																		курсовые работы (проекты)		**0**		**0**		**1**				**0**		**1**		**1**	

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