УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **Повар <-> кондитер**
Форма обучения - **очная**
Срок получения образования – **3 года и 10 мес.** 2026-2029 гг.
на базе **основного общего образования**

ЧГКИПиТ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

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	828	216	288	0	72	72	0	1476	41	11	52
III курс	722	144	432	0	70	72	36	1476	41	10	51
	2946	360	720	0	162	204	36	4428	123	32	155

2. План учебного процесса для профессии среднего профессионального образования 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				3 курс			
								Обучение по предметам, дисциплинам и МДК, в час.									1 сем.\17 нед.		2 сем.\24 нед.		3 сем.\13нед.		4 сем.\17 нед. (6 нед.)		5 сем.\12 нед.(4 нед.)		6 сем.\18 нед. (6 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)				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
	Общеобразовательная подготовка	**5**	**10**	**0**	**0**	**1476**	**0**	**1416**	**550**	**489**	**35**	**52**	**290**	**0**	**0**	**18**	**42**	**556**	**0**	**788**	**0**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
0.00	**Обязательные общеобразовательные учебные предметы (дисциплины)**	**5**	**9**	**0**	**0**	**1476**	**0**	**1416**	**550**	**489**	**35**	**52**	**290**	**0**	**0**	**18**	**42**	556	0	788	0	72	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык	1				72	0	64	26	26		6	6			2	6	20		44									
ОД.02	Литература		2			108	0	108	11	85			12					44		64									
ОД.03	История		2			136	0	136	**116**	**10**			**10**					76		60									
ОД.04	Обществознание		3			72	0	72	32	22		6	12									**72**							
ОД.05	География		2			72	0	72	30	26		8	8					72											
ОД.06	Иностранный язык	2				144	0	136		86			50			2	6	46		90									
ОД.07	Математика	2				232	0	224	174	14			36			2	6	72		152									
ОД.08	Информатика	2				144	0	134	16	54		18	46			4	6	38		96									
ОД.09	Физическая культура		2			72	0	72	4	50		2	16					26		46									
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2			68	0	68	22	36			10							68									
ОД.11	Физика	1				108	0	100	38	26	16		20			2	6	100											
ОД.12	Химия	1				144	0	136	44	28	16	8	40			2	6			136									
ОД.13	Биология	2				72	0	62	37	10	3	4	8			4	6	62											
ОД.14	Индивидуальный проект		2			32	0	32		16			16							32									
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**9**	**6**	**0**	**0**	**482**	**22**	**444**	**198**	**246**	**0**	**0**	**326**	**0**	**0**	**4**	**12**	**28**	**10**	**0**	**0**	**108**	**4**	**132**	**4**	**68**	**4**	**108**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3				42	2	32	16	16			26			2	6					32	2						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3			48	0	48	26	22			26											48					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3			36	2	34	20	14			26									34	2						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6				44	4	32	24	8			26			2	6									32	4		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		3			40	4	36	24	12			26											36	4				
ОП.06	Охрана труда		1			38	10	28	22	6			26					28	10										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4			50	0	50	4	46			46									**22**		28					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6			36	0	36	10	26			32															36	
ОП.09	Физическая культура		4			40	0	40	4	36			36									20		20					
ОП.10	***Основы предпринимательства***		6			36	0	36	18	18			18															36	
ОП.11	***Финансовая грамотность***					36	0	36	20	16			12													36			
ОП.12	***Эффективное поведение на рынке труда***		6			36	0	36	10	26			26															36	
П.00	**Профессиональный цикл**	**15**	**12**	**0**	**1**	**2434**	**140**	**2204**	**518**	**204**	**366**	**0**	**2160**	**0**	**1116**	**32**	**96**	**0**	**0**	**24**	**10**	**360**	**32**	**660**	**32**	**472**	**32**	**650**	**34**
ПМ 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**1**	**4**	**0**	**1**	**302**	**32**	**282**	**50**	**34**	**54**	**0**	**314**	**0**	**144**	**6**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**174**	**32**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3				58	14	36	20	16			52			2	6					36	14						
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3			4	128	18	102	30	18	54		118			2	6					102	18						
УП.01	Учебная практика		3			36	0	36					36		36							36							
ПП.01	Производственная практика					72	0	108					108		108									72					
ПМ.01.Эк	Экзамен по модулю	3				8	0	0								2	6												
ПМ 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**3**	**0**	**0**	**438**	**32**	**388**	**130**	**30**	**84**	**0**	**396**	**0**	**144**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**388**	**32**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4			68	16	52	36	16			52											52	16				
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4				216	16	192	94	14	84		200			2	6							192	16				
УП. 02	Учебная практика		4			72	0	72					72		72									72					
ПП. 02	Производственная практика					72	0	72					72		72									72					
ПМ.02.Эк	Экзамен по модулю	4				10	0	0								2	8												
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**1**	**0**	**0**	**380**	**16**	**344**	**84**	**32**	**48**	**0**	**326**	**0**	**180**	**6**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**344**	**16**	**0**	**0**
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		4			36	0	36	24	12			36													36			
МДК 03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4				154	16	128	60	20	48		110			4	6									128	16		
УП. 03	Учебная практика		5			36	0	36					36		36											36			
ПП. 03	Производственная практика		5			144	0	144					144		144											144			
ПМ.03.Эк	Экзамен по модулю	5				10	0	0								2	8												
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**3**	**1**	**0**	**0**	**352**	**22**	**312**	**70**	**26**	**36**	**0**	**312**	**0**	**180**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**312**	**22**
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5				46	10	36	30	6			44															36	10
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	5				116	12	96	40	20	36		88			2	6											96	12
УП. 04	Учебная практика		5			36	0	36					36		36													36	
ПП. 04	Производственная практика					144	0	144					144		144													144	
ПМ.04.Эк	Экзамен по модулю	5				10	0	0								2	8												
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**3**	**1**	**0**	**0**	**520**	**28**	**466**	**124**	**54**	**72**	**0**	**400**	**0**	**216**	**6**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**128**	**16**	**338**	**12**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6			56	12	36	24	12			48			2	6									36	12		
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				238	16	214	100	42	72		136			2	6									56	4	158	12
УП. 05.01	Учебная практика		6			72	0	72					72		72											36		36	
ПП. 05.02	Производственная практика					144	0	144					144		144													144	
ПМ.5.Эк	Экзамен по модулю	6				10	0	0								2	8												
	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль. Туризм и сфера услуг																												
ПМ.06	**Выполнение работ по профессиям рабочих**	**2**	**2**	**0**	**0**	**442**	**10**	**412**	**60**	**28**	**72**	**0**	**412**	**0**	**252**	**6**	**16**	**0**	**0**	**24**	**10**	**186**	**0**	**200**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 06.01	Выполнение работ по профессии Пекарь		6			76	10	68	20	12	36		80							24	10	42							
УП.06.01	Учебная практика		6			72	0	72					72		72							72							
ПП.06.01	Производственная практика					72	0	72					72		72							72							
	Квалификационный экзамен	6				12	0	0					0			4	8,0												
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии Официант		3			92	0	92	40	16	36		80											92					
УП.05.01	Учебная практика					36	0	36					36		36									36					
ПП.05.02	Производственная практика					72	0	72					72		72									72					
	Квалификационный экзамен	3				10	0	0					0			2	8,0												
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**					**36**		**36**																				**36**	
ГИА.02	Проведение демонстрационного экзамена					36		36																				36	
	Промежуточная аттестация					204												18		42		36		36		36		36	
	Объем образовательной программы в академических часах					**4428**	**162**	**4100**	**1266**	**939**	**401**	**52**	**2776**	**0**	**1116**	**54**	**150**	**584**	**10**	**812**	**10**	**540**	**36**	**792**	**36**	**540**	**36**	**794**	**34**

		Итогоакадемических часов по семестрам											
	Недельная нагрузка		612		864		612		864		612		864
			36		**36**		**36**		**34**		**36**		**36**
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).	дисциплины и МДК		**584**		**812**		**360**		**468**		**324**		**398**
	учебная практика		**0**		**0**		**108**		**108**		**72**		**72**
	производственная практика		**0**		**0**		**72**		**216**		**144**		**288**
	производственная практика (преддипломная)		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
	экзамены		**3**		**4**		**4**		**3**		**4**		**4**
	дифференцированные зачеты		**1**		**6**		**6**		**4**		**3**		**7**
	зачеты		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
	курсовые работы (проекты)		**0**		**0**		**0**		**1**		**0**		**0**