

Министерство образования и науки Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Читинское торгово-кулинарное училище»

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Наименование предприятия

«11» августа 2024



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГПОУ «ЧТКУ»

О.А. Лаптева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного профессионального образовательного учреждения
«Читинское торгово-кулинарное училище»

ПО ПРОФЕССИИ: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификации выпускника: повар – 3,4 разряд; кондитер – 3, 4 разряд

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения
на базе основного среднего образования – 1 года 10 мес.

г. Чита, 2024

Учебный план «Повар, кондитер» срок обучения 1 год 10 месяцев (гр. 354)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Зачетные единицы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам			
				Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс	
				всего занятий	В т.ч. лабораторный и практических	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОП	Общепрофессиональный цикл		12	676	228	176	228	108	164
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	12	36	36		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	18	36	36		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в.ч. 72ч.	Э		108	24		36	20	52
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	8			10	26
ОП.05	Основы калькуляции и учета в.ч. 40ч.	Э	1	64	12	32	32		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	1	36	12	36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности в.ч.36ч.	ДЗ	1	72	72		32	20	20
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	18		36	10	26
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	1	40	40		20	20	
ОП.10	Рисование и дизайн в.ч. 32ч.	ДЗ	1	32	30			18	14
ОП.11	Проектирование крьеры в.ч.36ч.	ДЗ	1	36	18			10	26
ОП.12	Русский язык и культура речи в.ч. 36ч.	ДЗ	1	36	12	36			
П.00	Профессиональный цикл		20	2132	312	436	600	504	592
162ПМ.00	Профессиональные модули			944	312	328	240	162	144
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ ДЭ	3 1	324	48				
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч. 4ч.	ДЗ	1	36	18	36			
МДК.01.0	Процессы приготовления,	ДЗ	1	72	30	72			

2	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								
УП.01	Учебная практика	ДЗ	1	108		108			
ПП.01	Производственная практика	ДЭ	1	108			108		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ ДЭ	3 1	460	78				
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.32ч.	ДЗ	1	64	16	64			
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.16ч.	ДЗ	1	144	62	84	60		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	1	108			108		
ПП.02	Производственная практика	ДЭ	1	144			144		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ ДЭ	3 1	412	62				
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.40ч.	ДЗ	1	72	16	72			
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.28ч.	ДЗ	1	124	46		124		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	1	108				108	
ПП.03	Производственная практика	ДЭ	1	108				108	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ ДЭ	3 1	386	44				
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч.40ч.	ДЗ	1	72	8		20	52	
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч. 52	ДЗ	1	134	36			92	42
УП.04	Учебная практика	ДЗ	1	72				72	
ПП.04	Производственная практика	ДЭ	1	108				36	72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	ДЗ ДЭ	3 1	550	80				

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч.4ч.	ДЗ	1	36	10		36		
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч. 36ч.	ДЗ	1	190	70			36	154
УП.05	Учебная практика	ДЗ	1	144					
ПП.05	Производственная практика	ДЭ	1	180					144
	Промежуточная аттестация ¹			108					180
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация ²		1	36					
Итого			45	2952	840	612	828	612	756
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ) С 24.06 по 29.06.2024г.						1 курс			2 курс
				Дисциплины и МДК	50 4	468		288	360
				Учебная практика	10 8	108		180	144
				Производственная практика		252		144	252
				Экзамены		4			3
				Дифференцированные зачеты	7	3		9	3