

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

СОГЛАСОВАНО
Работодатель
Наименование предприятия
«__» _____ 2025



Курдюкова Г.В.
Александровский сад

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБОУ
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, 2025

Учебный план Повар, кондитер со сроком обучения 1 год 10 месяцев, 2025-27 уч. год

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. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОП	Общепрофессиональный цикл		12			146	294	128	104
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	12	26	46		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	18	26	46		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в.ч. 72ч.	Э		108	24		36	36	36
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	8			18	18
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	36	36		18	18	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в.ч. 36ч.	ДЗ	1	36	18		18	18	
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	1	72	66	26	26	20	
ОП.10	Рисование и дизайн в.ч. 32ч.	ДЗ	1	32	30				32

ОП.11	Планирование карьеры	ДЗ	1	36	18			18	18
ОП.12	Русский язык и культура речи в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	12	36	36		
П.00	Профессиональный цикл		20			466	550	484	636
162ПМ.00	Профессиональные модули					322	298	160	132
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	3	252	48				
		ДЭ	1						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч. 4ч.	ДЗ	1	36	18	36			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	1	72	30	72			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	1	72		72			
ПП.01	Производственная практика	ДЭ	1	72		72			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	3	604	78				
		ДЭ	1						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.32ч.	ДЗ	1	40	16	40			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.16ч.	ДЗ	1	168	62	134	34		

УП.02	Учебная практика	ДЗ	1	144			144		
ПП.02	Производственная практика	ДЭ	1	252			108	144	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	3	376	54				
		ДЭ	1						
МДК.0 3.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.40ч.	ДЗ	1	40	10	40			
МДК.0 3.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.28ч.	ДЗ	1	156	44		156		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	1	72				72	
ПП.03	Производственная практика	ДЭ	1	108				108	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	3	282	44				
		ДЭ	1						
МДК.0 4.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч.40ч.	ДЗ	1	40	8		40		
МДК.0 4.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	ДЗ	1	98	36		32	66	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	1	72					72

ПП.04	Производственная практика	ДЭ	1	72					72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	3	622	80					
		ДЭ	1							
МДК.0 5.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч.4ч.	ДЗ	1	36	10		36			
МДК.0 5.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч. 36ч.	ДЗ	1	226	70			94	132	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	1	144					144	
ПП.05	Производственная практика	ДЭ	1	216					216	
	Промежуточная аттестация ¹			108						
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация ²		1	36					36	
Итого			45	2952	840	612	844	612	740	
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ) С 24.06 по 29.06.2027г.					1 курс		2 курс			
					Дисциплины и МДК		468	592	288	236
					Учебная практика		72	144	72	216
					Производственная практика		72	108	252	288
					Экзамены			1		1
					Дифференцированные зачеты		6	9	7	8