

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
Директор 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 общего образования – 2 года 10 мес.

г. Чита, 2025

Учебный план Повар, кондитер со сроком обучения 2 года 10 месяцев, 2025-28 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		3 курс	
				всего занятий	В т.ч. лабораторный и практических	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
УД	Общеобразовательный цикл			1476	578	612	864				
	Общеобразовательные дисциплины	14	14	1476	578	612	864				
	Базовые дисциплины	10	10	1012	290	408	604				
УД.01	Русский язык	Э	1	72	30	34	38				
УД.02	Литература	Э	1	108	86	34	74				
УД.03	История	Э по выбору	1	136	2	50	86				
УД.04	Обществознание	Э по выбору	1	72	22	34	38				
УД.05	География	ДЗ	1	72	34	34	38				
УД.06	Математика	ДЗ	1	232	16	86	146				
УД.07	Физическая культура	ДЗ	1	72	60	34	38				
УД.08	ОБРЗ	ДЗ	1	68	6	34	34				
УД.09	Физика	ДЗ	1	108	14	34	74				

УД.10	Биология	ДЗ	1	72	20	34	38				
	Профильные дисциплины	4	4	464	288	204	260				
УД.11	Иностранный язык	ДЗ	1	144	144	72	72				
УД.12	Информатика	ДЗ	1	144	72	72	72				
УД.13	Химия	Э	1	144	42	60	84				
УД.14	Индивидуальный проект	ДЗ	1	32	30		32				
	Обязательная часть учебного цикла и практики										
ОП	Общепрофессиональный цикл		12	672	252			150	346	122	54
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	1	72	19			26	46		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	1	72	16			26	46		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ		108	12			30	44	34	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	8					18	18
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	1	64	24			32	32		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	1	36	10				36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	36				36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	1	36	18				36		
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	1	72	66				34	38	
ОП.10	Рисование и дизайн	ДЗ	1	32	30					32	
ОП.11	Проектирование карьеры	ДЗ	1	36	18						36
ОП.12	Русский язык и культура речи	ДЗ	1	72	12			36	36		
П.00	Профессиональный цикл		20	2136				462	482	490	702
ПМ.00	Профессиональные модули			912				318	230	166	198

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	3	252	192						
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			72			
ПП.01	Производственная практика	ДЭ	1	72	72			72			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ ДЭ	3 1	604	474						
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	1	40	16			40			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	1	168	62			130	38		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	1	144	144				144		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	1	252	252				108	144	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ ДЗ	3 1	376	234						

МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	1	40	10		40			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	1	156	44			156		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	1	72	72				72	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	1	108	108				108	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	3	282	180					
		ДЭ	1							
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	1	40	8				40	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	1	98	28				18	80
УП.04	Учебная практика	ДЗ	1	72	72					72
ПП.04	Производственная практика	ДЭ	1	72	72					72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	3	622	430					
		ДЗ	1							

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	1	36	10				36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	1	226	60					108	118
УП.05	Учебная практика	ДЗ	1	144	144						144
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	1	216	216						216
	Промежуточная аттестация ¹			108							
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация ²		1	36							
Итого					1035	612	864	612	828	612	756
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ) с 01.09.2025 по 30.06.2028					1 курс		2 курс		3 курс		
				Дисциплины и МДК	612	864	468	576	288	252	
				Учебная практика			72	144	72	216	
				Производственная практика			72	108	252	288	
				Экзамены		4	1		2	2	
				Дифференцированные зачеты		10	5	11	5	6	
				Зачеты							