


 УТВЕРЖДАЮ
 И.о. директора ГПОУ «ЧТКУ»
 О.А. Лаптева
 « 04 » апреля 2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессионального обучения

по программе профессиональной подготовки

Профессия: «Кондитер»

Квалификация: кондитер 3 разряда

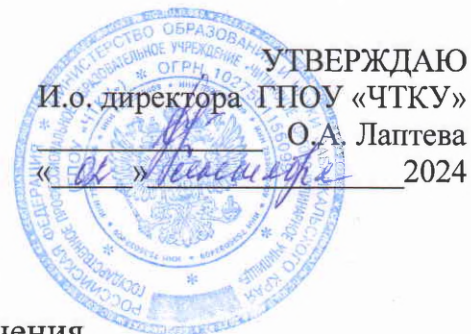
Форма обучения – курсовая, очная

Нормативный срок -320 час.(2 мес.)

Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца

Наименование дисциплина/ ПМ	Всего часов	Аудиторные теория/практич. занятия	Практика в рамках ПМ (УП, ПП)	Форма аттестации
Дисциплина 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	16	14/2		зачет
Дисциплина 2 Калькуляция и учет	20	8/12		зачет
Дисциплина 3 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	10	8/2		зачет
Профессиональный модуль ПМ.01(08) Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	88	70/18		зачет
Практика производственная	180			
Экзамен	6			Экзамен квалиф.
Всего часов	320	134	180	6
Аттестация по программе в форме экзамена квалификационного				

Методист ЦПК
 О.М. Рябина



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Профессионального обучения
по программе профессиональной переподготовки

Профессия: «Кондитер»

Квалификация: кондитер 3, 4 разряда

Форма обучения – курсовая, очная

Нормативный срок -160 час.(1 мес.)

Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца

Наименование дисциплина/ ПМ	Всего часов	Аудиторные теория/практич. занятия	Практика в рамках ПМ (УП, ПП)	Форма аттестации
Дисциплина 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	8	6/2	-	зачет
Дисциплина 2 Калькуляция и учет	8	2/6	-	зачет
Дисциплина 3 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	6	4/2		
Профессиональный модуль ПМ.01(08) Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	60	46/14		
Практика производственная	72			
Экзамен	6			Экзамен квалиф.
Всего часов	160	82	72	6
Аттестация по программе экзамена квалификационного				

Методист ЦПК
О.М. Рябинина



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГПОУ «ЧТКУ»
О.А. Лаптева
« 04 » 7 сентября 2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Профессионального обучения
по программе повышения квалификации

Профессия: «Кондитер»

Квалификация: кондитер 4, 5 разряда

Форма обучения – курсовая, очная

Нормативный срок -80 час. (2нед.)

Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца

Наименование дисциплина/ ПМ	Всего часов	Аудиторные теория/практич. занятия	Практика в рамках ПМ (УП, ПП)	Форма аттестации
Дисциплина 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	-	зачет
Дисциплина 2 Калькуляция и учет	4	2/4	-	зачет
Дисциплина 3 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	3	3	-	зачет
Профессиональный модуль ПМ.01(08) Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	27	21/6	-	зачет
Практика производственная	36	38	36	6
Экзамен	6			
Всего часов	80			
Аттестация по программе в форме экзамена квалификационного				

Методист ЦПК
О.М. Рябина



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГПОУ «ЧТКУ»
О.А. Лаптева
«25» сентября 2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессионального обучения

по программе профессиональной подготовки

Профессия: «Пекарь»

Квалификация: пекарь 3 разряда

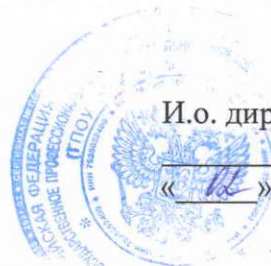
Форма обучения – курсовая, очная

Нормативный срок -320 час.(2 мес.)

Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца

Наименование дисциплина/ ПМ	Всего часов	Аудиторные теория/практич. занятия	Практика в рамках ПМ (УП, ПП)	Форма аттестации
Дисциплина 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	16	12/4		зачет
Дисциплина 2 Основы калькуляции и учета	20	8/12		зачет
Дисциплина 3 Основы микробиологи, санитарии и гигиены	10	7/3		зачет
Профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	88	70/18		зачет
Практика производственная	180			
Экзамен	6			Экзамен квалиф.
Всего часов	320	134	180	6
Аттестация по программе в форме экзамена квалификационного				

О.М. Рябина
Методист ЦПК



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГПОУ «ЧТКУ»
О.А. Лаптева
« 15 » сентября 2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессионального обучения

по программе профессиональной подготовки

Профессия: «Пекарь»

Квалификация: пекарь 3 разряда

Форма обучения – курсовая, очная

Нормативный срок -160 час.(1 мес.)

Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца

Наименование дисциплина/ ПМ	Всего часов	Аудиторные теория/практич. занятия	Практика в рамках ПМ (УП, ПП)	Форма аттестации
Дисциплина 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	8	6/1	-	зачет
Дисциплина 2 Калькуляция и учет	8	2/6	-	зачет
Дисциплина 3 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	6	4/1		
Профессиональный модуль ПМ.01(08) Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	60	48/12		
Практика производственная	72			
Экзамен	6			Экзамен квалиф.
Всего часов	160	82	72	6
Аттестация по программе экзамена квалификационного				

Методист ЦПК
О.М. Рябинина



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГПОУ «ЧТКУ»
О.А. Лаптева
« 04 » сентября 2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Профессионального обучения
по программе повышения квалификации

Профессия: «Пекарь»

Квалификация: пекарь 4, 5 разряда

Форма обучения – курсовая, очная

Нормативный срок -80 час. (2нед.)

Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца

Наименование дисциплина/ ПМ	Всего часов	Аудиторные теория/практич. занятия	Практика в рамках ПМ (УП, ПП)	Форма аттестации
Дисциплина 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4/1	-	зачет
Дисциплина 2 Калькуляция и учет	4	2/6	-	зачет
Дисциплина 3 Основы микробиологи, санитарии и гигиены	3	-	-	зачет
Профессиональный модуль ПМ.01(08) Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	27	21/6	-	зачет
Практика производственная	36	38	36	6
Экзамен	6			
Всего часов	80			
Аттестация по программе в форме экзамена квалификационного				

Методист ЦПК
О.М. Рябинина



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГПОУ «ЧТКУ»

О.А. Лаптева

2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессионального обучения

по программе профессиональной подготовки

Профессия «Повар»

Квалификация: повар 3 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок -320 час. (2мес.)

Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца

Наименование дисциплин / ПМ	Всего часов	Аудиторные теория/практ занятия	Практика в рамках ПМ (УП, ПП)	Форма аттестации
Дисциплина 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	10	8/2	-	зачет
Дисциплина 2 Техническое оснащение и организация рабочего места	16	14/2	-	зачет
Дисциплина 4 Основы калькуляции и учета	20	8/12	-	зачет
МДК. Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции	88	70/18	-	зачет
Практика производственная	180			
Экзамен	6			Экзамен квалиф.
Всего часов	320	134	180	6
Аттестация по программе в форме экзамена квалификационного				

Методист ЦПК

О.М. Рябина



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Профессионального обучения
по программе профессиональной переподготовки
Профессия «Повар»
Квалификация: повар 3, 4 разряда
Форма обучения – очная
Нормативный срок -160 час.(1мес.)
Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца

Наименование дисциплин / ПМ	Всего часов	Аудиторные теория/практ. занятия	Практика в рамках ПМ (УП, ПП)	Форма аттестации
Дисциплина 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	5	3/2	-	зачет
Дисциплина 2 Техническое оснащение и организация рабочего места	8	6/2	-	зачет
Дисциплина 4 Основы калькуляции и учета	12	4/8	-	зачет
МДК. Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции	57	47/10	-	зачет
Практика производственная	72			
Экзамен	6			Экзамен квалиф.
Всего часов	160	82	72	6
Аттестация по программе в форме экзамена квалификационного				

Методист ЦПК
О.М. Рябина



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессионального обучения

по программе повышения квалификации

Профессия «Повар»

Квалификация: повар 4, 5 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок -80 час.(2 нед.)

Выдаваемый документ – удостоверение о повышении квалификации

Наименование дисциплин / ПМ	Всего часов	Аудиторные теория/практ занятия	Практика в рамках ПМ (УП, ПП)	Форма аттестации
Дисциплина 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	3	3	-	зачет
Дисциплина 2 Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	-	зачет
Дисциплина 4 Основы калькуляции и учета	4	1/3	-	зачет
МДК. Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции	27	21/6	-	зачет
Практика производственная	36			
Экзамен	6			Экзамен квалиф.
Всего часов	80	38	36	6
Аттестация по программе в форме экзамена квалификационного				

Методист ЦПК
О.М. Рябинина



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГПОУ «ЧТКУ»
О.А. Лаптева
« 04 » *августа* 2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессионального обучения

по программе профессиональной подготовки

Профессия: «Продавец непродовольственных товаров »

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 160 час.(1 мес.)

Квалификация: продавец непродовольственных товаров – 3 - 5 разряда

Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца

Наименование дисциплин / ПМ	Всего часов	Аудиторные теория/практ. занятия	Практика в рамках ПМ (УП, ПП)	Форма аттестации
<i>Дисциплина 1</i> Основы бухгалтерского учета	14	10/4	-	зачет
<i>Дисциплина 2</i> Организация и технология розничной торговли	14	14	-	зачет
<i>Дисциплина 3</i> Торговые вычисления	10	5/5	-	зачет
<i>Дисциплина 4</i> Санитария и гигиена	6	6		зачет
<i>Профессиональный модуль ПМ.02</i> Продажа непродовольственных товаров	38	32/6	-	зачет
Практика производственная	72			
Экзамен	6			Экзамен квалиф.
Всего часов	160	82	72	6
Аттестация по программе в форме экзамена квалификационного				

Методист ЦПК
О.М.Рябинина



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГПОУ «ЧТКУ»
О.А. Лаптева
« 04 » сентября 2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессионального обучения

по программе профессиональной подготовки

Профессия: «Продавец продовольственных товаров (по группам товаров)»

Форма обучения – очная

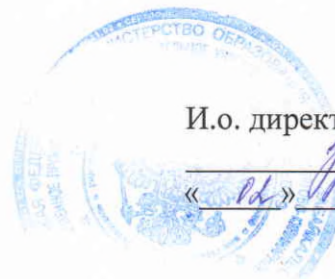
Нормативный срок обучения – 160 час.(1 мес.)

Квалификация: продавец продовольственных товаров 2 -4 разряд

Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца

Наименование дисциплин / ПМ	Всего часов	Аудиторные теория/практ. занятия	Практика в рамках ПМ (УП, ПП)	Форма аттестации
<i>Дисциплина 1</i> Основы бухгалтерского учета	14	9/5	-	
<i>Дисциплина 2</i> Организация и технология розничной торговли	16	15/1		
<i>Дисциплина 3</i> Торговые вычисления	10	5/5	-	зачет
<i>Дисциплина 4</i> Санитария и гигиена	4	4		
<i>Профессиональный модуль</i> ПМ.02 Розничная торговля продовольственных товаров	38	32/6	-	зачет
Практика производственная	72			
Экзамен	6			<i>Экзамен квалиф.</i>
Всего часов	160	82	72	6
Аттестация по программе в форме экзамена квалификационного				

Методист ЦПК
О.М. Рябина



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГПОУ «ЧТКУ»
О.А. Лаптева
« 04 » сентября 2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессионального обучения

по программе профессиональной подготовки

Профессия «Контролер-кассир»

Квалификация: контролер-кассир 2 - 3 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок – 160 час.(1мес.)

Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца

Наименование дисциплин / ПМ	Всего часов	Аудиторные теория/практ занятия	Практика в рамках ПМ (УП, ПП)	Форма аттестации
Дисциплина 1 Основы бухгалтерского учета	10	6/4	-	зачет
Дисциплина 2 Организация и технология розничной торговли	22	22	-	зачет
Дисциплина 3 Торговые вычисления	10	5/5	-	зачет
Профессиональный модуль ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	40	32/8	-	зачет
Практика производственная	72			
Экзамен	6			Экзамен квалиф.
Всего часов	160	82	72	6
Аттестация по программе в форме экзамена квалификационного				

Методист ЦПК
О.М. Рябинина