

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

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Наименование предприятия

«19» 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 общего образования – 3 года 10 мес.

г. Чита, 2024

34-344

Учебный план «Повар, кондитер», со сроком обучения 3г 10 мес., на базе общего среднего образования (2024-25 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		4 курс	
				всего занятий	В т.ч. лабораторный и	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
УД	Общеобразовательный цикл			2170	453	382	418	300	326	272	328	144	
	Общеобразовательные дисциплины	12	12	1802	354	358	352	248	278	210	242	144	
	Базовые дисциплины												
УД.01	Русский язык	Э	1	180		44	30	30	24	26	26		
УД.02	Литература	Э	1	171		44	31	30	24	26	16		
УД.03	Родная литература	ДЗ	1	36			36						
УД.04	Иностранный язык	ДЗ	1	171	171	42	42	32	55				
УД.05	История	Э по выбору	1	171	2	36	38	36	20	26	15		
УД.06	Россия – моя история	ДЗ	1	38					38				
УД.07	Физическая культура	ДЗ	1	181	152	43	44	32	31	31			
УД.08	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	1	72	6	43	29						
УД.09	Математика	Э	1	288	15	60	56	52	50	39	31		
УД.10	Экономика	Э	1	72								72	
УД.11	Право	ДЗ	1	72								72	
УД.12	Обществознание	Э по выбору	1	72						26	46		
УД.13	Физика	ДЗ	1	144	46					36	108		

УД.14	География	ДЗ	1	92	16	46	46						
УД.15	Экология	ДЗ	1	72				36	36				
	Профильные дисциплины	3	3	298	81	24	66	52	48	62	86		
УД.16	Информатика	ДЗ	1	108	54	24	24	24	20	16			
УД.17	Химия	Э	1	118	15		42	28	28	20			
УД.18	Биология	ДЗ	1	72	12					26	46		
	Индивидуальный проект										40		
	Обязательная часть учебного цикла и практики												
ОП	Общепрофессиональный цикл		12	676	252	60	224	140	72		72	108	
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	24	48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в.ч. 72ч.	ДЗ		108	24		72	36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	8				36				
ОП.05	Основы калькуляции и учета в.ч. 40ч.	ДЗ	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	48							72	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	18			36	36				
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	1	40	40						40		

ОП.10	Рисование и дизайн в.ч. 32ч.	ДЗ	1	32	30						32		
ОП.11	Проектирование карьеры в.ч.36ч.	ДЗ	1	36	18							36	
ОП.12	Русский язык и культура речи в.ч. 36ч.	ДЗ	1	36	12			36					
П.00	Профессиональный цикл		20	2996	312	180	216	172	468	340	468	360	792
ПМ.00	Профессиональные модули			944	312	36	72	64	144	196	180	252	792
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ ДЭ	3 1	504	48								
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	180		72	72	36					
ПП.01	Производственная практика	ДЭ	1	216		72	72	72					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ ДЭ	3 1	676	78								
МДК	Организация	ДЗ	1	64	16			64					

02.01	приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.32ч.												
МДК.0 2.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.16ч.	ДЗ	1	144	62			32	112				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	1	216					216				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	1	252					108	144			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ ДЗ	3 1	556	62								
МДК.0 3.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.40ч.	ДЗ	1	72	16					72			
МДК.0 3.02	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	180							180		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	1	180									180
ПМ.04	Приготовление,	ДЗ	3	530	44								

	оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЭ	1										
МДК.0 4.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч.40ч.	ДЗ	1	72	8						72		
МДК.0 4.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч. 52	ДЗ	1	134	36						62	72	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	1	180							108	72	
ПП.04	Производственная практика	ДЭ	1	144								36	108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ ДЗ	3 1	730	80								
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	ДЗ	1	190	70						10	180	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч. 36ч.												
УП.05	Учебная практика	ДЗ	1	252									252
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	1	252									252
	Промежуточная аттестация ¹			108					36			72	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация ²		1	72									72
Итого			45	5842	1035	622	858	612	866	612	868	612	792
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ) С 15.06 по 30.06.2025года						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Дисциплины и МДК	468	684	504	504	468	540	504	
					Учебная практика	72	72	36	216	—	288	72	252
					Производственная практика	72	72	72	108	144		36	540
					Экзамены*	—	—	—	—	36	—	72	
					Дифференцированные зачеты	2	7	4	6	3	9	3	3
					Зачеты								