

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна  
 Должность: Директор  
 Дата подписания: 21.11.2022 08:34:50

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 Автономной некоммерческой организации профессионального образования  
 "Челябинский колледж Комитет"  
 по специальности среднего профессионального образования  
 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
 по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
 Форма обучения – очная  
 Нормативный срок обучения – 3 года и 10 сем.  
 На базе основного общего образования  
 Профиль получаемого образования: социально-экономический

1. Сводные данные по базовому учебному плану:

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика в форме практической подготовки			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		учебная	производственная	производственная (преддипломная)				
I курс	39				2		11	52
II курс	29	4	6		2		11	52
III курс	31	3	6		2		10	52
IV курс	18	6	6	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>117</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации										Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																				
		экзамены	экзамены с зачетами	Зачеты	Курсовая работа (проект)	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа обучающихся	Обязательная в т.ч.				лекции	семинары	Промежуточная аттестация	всего учебных занятий	I курс		II курс		III курс		IV курс																				
								всего учебных занятий	лекций	пр. и прак. занятий	курсовых работ (проектов)					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.																			
																								17 нед.	22 нед.	16 нед.	23 нед./13	16 нед.	24 нед./15	17 нед./11	23 нед./7											
<b>Недельная нагрузка</b>																						36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>	3	10	0	0	1476	36	1404	542	862	0	18	18	20	612	792	0	0	0	0	0	0	0																			
УПО.00	Общеобразовательные учебные предметы общие, в том числе профильные	2	7	0	0	886	36	824	304	520	0	14	12	0	340	484	0	0	0	0	0	0	0																			
УПО.01	Русский язык	2	2	0	0	88	36	78	12	66	0	4	6	0	34	44	0	0	0	0	0	0	0																			
УПО.02	Литература	2	2	0	0	113	36	112	70	42	0	1	1	0	68	44	0	0	0	0	0	0	0																			
УПО.03	Иностранный язык	2	2	0	0	118	36	117	4	113	0	1	1	0	51	66	0	0	0	0	0	0	0																			
УПО.04	История	2	2	0	0	79	36	78	54	24	0	1	1	0	34	44	0	0	0	0	0	0	0																			
УПО.05	Математика	2	2	0	0	210	36	200	72	128	0	4	6	0	68	132	0	0	0	0	0	0	0																			
УПО.06	Астрономия	2	2	0	0	45	36	44	32	12	0	1	1	0	44	44	0	0	0	0	0	0	0																			
УПО.07	Физическая культура	12	12	0	0	118	36	117	4	113	0	1	1	0	51	66	0	0	0	0	0	0	0																			
УПО.08	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	0	0	79	36	78	56	22	0	1	1	0	34	44	0	0	0	0	0	0	0																			
	Индивидуальный проект					36	36																																			
УПВ.00	Общеобразовательные учебные предметы по выбору, в том числе профильные	1	2	0	0	278	0	268	154	114	0	4	6	10	136	132	0	0	0	0	0	0	0																			
УПВ.01	Родной язык		2	0	0	78	0	78	42	36	0				34	44																										
УПВ.02	Информатика		2	0	0	78	0	78	42	36	0				34	44																										
УПВ.03	Обществознание		2	0	0	122	0	112	70	42	0	4	6	10	68	44																										
УПД.00	Учебные предметы дополнительные	0	1	0	0	312	0	312	84	228	0	0	0	10	136	176	0	0	0	0	0	0	0																			
УПД.01	Введение в специальность		2	0	0	312	0	312	84	228	0				10	136	176																									
	<b>Профессиональная подготовка</b>	17	28	10	3	4248	0	4068	1310	1438	60	80	100	1947	0	0	576	828	576	864	612	612																				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	5	10	0	475	0	475	126	349	0	0	0	20	0	0	112	91	112	60	44	56																				
ОГСЭ.01	Основы философии		4	0	0	39	0	39	36	3	0						39																									
ОГСЭ.02	История		3	0	0	48	0	48	36	12	0						48																									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	3-7	0	170	0	170	6	164	0		10				32	26	32	30	22	28																				
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		8	3-7	0	170	0	170	12	158	0						32	26	32	30	22	28																				
ОГСЭ.05	Психология общения		5	0	0	48	0	48	36	12	0		10						48																							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	0	0	195	0	183	144	39	0	6	6	20	0	0	144	39	0	0	0	0																				
ЕН.01	Химия		3	0	0	156	0	144	108	36	0	6	6	10			144																									
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4	0	0	39	0	39	36	3	0						39																									
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	7	5	0	0	892	0	808	409	399	0	42	42	120	0	0	320	130	160	105	44	49																				
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3	0	0	64	0	64	32	32	0						64																									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		3	0	0	108	0	96	62	34	0	6	6	10			96																									
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3	0	0	64	0	64	36	28	0						64																									
ОП.04	Организация обслуживания		3	0	0	76	0	64	30	34	0	6	6	10			64																									
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	0	0	115	0	105	63	42	0	4	6	10					105																							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7	0	0	44	0	44	33	11	0										44																					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии		4	0	0	116	0	104	32	72	0	6	6	10			104																									
ОП.08	Охрана труда		5	0	0	74	0	64	32	32	0	4	6	10					64																							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5	0	0	68	0	64	16	48	0	4	6	10					64																							
ОП.10	Калькуляция и учет в общественном питании		3	0	0	32	0	32	16	16	0						32																									
ОП.11	Химия пищи		5	0	0	70	0	58	29	29	0	6	6	10			26		32																							
ОП.14	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		8	0	0	61	0	49	28	21	0	6	6	10								49																				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	9	17	0	3	2686	0	2602	631	651	60	32	52	1787	0	0	568	304	699	524	507																					
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	2	0	1	234	0	222	38	40	0	6	6	184	0	0	222	0	0	0	0	0																				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4*	0	0	42	0	39	23	16	0	3	3	16			39																									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4*	0	0	42	0	39	15	24	0	3	3	24			39																									
УП.01	Учебная практика		4*	0	0	72	0	72			0			72			72																									
ПП.01	Производственная практика		4*	0	0	72	0	72			0			72			72																									
ПМ.01.Эк	Экзамен по профессиональному модулю		4	0	0	6	0				0		6																													
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	2	0	1	358	0	346	56	54	20	6	6	270	0	0	346	0	0	0	0	0																				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4*	0	0	42	0	39	27	12	0	3	3	12			39																									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4*	0	0	94	0	91	29	42	20	3	3	42			91																									
УП.02	Учебная практика		4*	0	0	72	0	72			0			72			72																									
ПП.02	Производственная практика		4*	0	0	144	0	144			0			144			144																									
ПМ.02.Эк	Экзамен по профессиональному модулю		4	0	0	6	0				0		6																													
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	3	0	1	388	0	384	114	106	20	0	4	270	0	0	384	0	0	0	160	224																				
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	0	0	120	0	120	62	38	20			58			120			80	40																					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	0	0	120	0	120	52	68	0			68			120			80	40																					
УП.03	Учебная практика		6*	0	0	36	0	36			0			36			36					36																				
ПП.03	Производственная практика		6*	0	0	108	0	108			0			108			108					108																				

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6				124		124	52	72								64	60				
УП.05	Учебная практика	6*				72		72											72				
ПП.05	Производственная практика	6*				108		108											108				
ПМ.05.Эк	Экзамен по профессиональному модулю	6*				4																	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	0	0	230	0	218	60	66	20	6	6	138	0	0	0	0	0	0	55	163	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8			7	152		146	60	66	20	6		66							55	91	
ПП.06	Производственная практика	8				72		72														72	
ПМ.06.Эк	Экзамен по профессиональному модулю	8				6								6									
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	3	2	0	0	538	0	512	162	170	0	10	16	350	0	0	0	0	0	0	180	218	114
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	6	8*			177		166	81	85		5	6	85							90	55	21
МДК.07.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер	6	8*			177		166	81	85		5	6	85							90	55	21
УП.07	Учебная практика	7*				108		108															108
ПП.07	Производственная практика	8*				72		72															72
ПМ.07.Эк	Квалификационный экзамен	8				4								4									
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)					144		144															144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					216		216															216
	<b>Всего:</b>	<b>20</b>	<b>38</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>5 940</b>	<b>36</b>	<b>5 688</b>	<b>1 852</b>	<b>2 300</b>	<b>60</b>	<b>98</b>	<b>118</b>	<b>1 967</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	
Государственная итоговая аттестация - 6 недель: Подготовка к защите дипломного проекта (работы) - 2 недели Защита дипломного проекта (работы) - 1 неделя Подготовка к демонстрационному экзамену - 2 недели Проведение демонстрационного экзамена - 1 неделя									Всего	учебных предметов, дисциплин и МДК													
										учебной практики													
										производственной практики													
										производственной практики (преддипломной)													
										государственная итоговая аттестация													
										экзаменов													
										дифференцированных зачетов													
									зачетов														
									курсовых работ (проектов)														