

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна  
 Должность: Директор  
 Дата подписания: 25.11.2024 08:27:43  
 Уникальный программный ключ:  
 8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Утверждаю  
 Директор АНОПО "Челябинский колледж Комитент"

Л.Г.Загвоздина

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 по программе подготовки специалистов среднего звена  
 Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
 "Челябинский колледж Комитент"  
 по специальности среднего профессионального образования  
 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
 Форма обучения – очная  
 Нормативный срок обучения -3 года и 10 мес  
 на базе основного общего образования

**1. Сводные данные по бюджету времени по очной форме обучения (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	всего по курсам
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>I курс</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>52</b>
I курс	35	2	2	0	2	0	11	52
<b>II курс</b>	<b>25</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>52</b>
II курс	18	3	8	4	2	6	2	43
<b>III курс</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>117</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

**2. План учебного процесса**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)								
			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				По практике производственной и учебной	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс			IV курс
					Нагрузка по дисциплинам и МДК						1 сем.	2 сем.	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
					всего занятий	теоретическое обучение	лаб. и практич. занятия	курсовые работы (проекты)										
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>	<b>0</b>	<b>1476</b>	<b>1416</b>	<b>709</b>	<b>707</b>												
УПО.00	Общеобразовательные учебные предметы общие, в том числе п	0	1398	1338	670	668												
УПО.01	Русский язык	.-Э	90	90	38	52			34	56								
УПО.02	Литература	.-Дз	117	117	78	39			51	66								
УПО.03	Иностранный язык	.-Дз	117	117	39	78			51	66								
УПО.04	Математика	.-Дз	168	156	78	78			68	88								
УПО.05	Информатика	.-Дз	117	156	78	78			68	88								
УПО.06	История	.-Дз	117	117	78	39			51	66								
УПО.07	Обществознание	.-Э	78	78	39	39			34	44								

УПО.08	География	.-Дз		78		78	39	39				34	44						
УПО.09	Физика	.-Дз		78		117	78	39				51	66						
УПО.10	Химия	.-Э		168		78	39	39				34	44						
УПО.11	Биология	.-Дз		78		78	39	39				34	44						
УПО.12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	.ДЗ-Дз		78		78	8	70				34	44						
УПО.13	Основы безопасности и Защиты Родины	.-Дз		78		78	39	39				34	44						
	Индивидуальный проект	.-Дз		36	36	0	0	0					36						
<b>УПД.00</b>	<b>Учебные предметы дополнительные</b>		<b>0</b>	<b>78</b>		<b>78</b>	<b>39</b>	<b>39</b>											
УПД.01	Введение в специальность			78		78	39	39				34	44						
<b>ОУДП.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные</b>			<b>479</b>	<b>0</b>	<b>479</b>						<b>215</b>	<b>264</b>						
ОУДП.01	Математика: алгебра и начала анализа; геометрия		2	234	0	234						102	132						
ОУДП.02	Информатика		2	117	0	117						51	66						
ОУДП.03	Обществознание (включая экономику и право)		2	128	0	128						62	66						
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>72</b>	<b>54</b>	<b>18</b>						<b>0</b>	<b>0</b>						
ПА.01	Промежуточная аттестация			72	54	18													
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>			<b>478</b>	<b>0</b>	<b>478</b>	<b>146</b>	<b>332</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>142</b>	<b>148</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>52</b>	<b>36</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		4	36		36	36	0							36				
ОГСЭ.02	История		3	36		36	36	0						36					
ОГСЭ.03	Психология делового общения		4	36		36	36	0						36					
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	164		164	0	164						32	38	20	30	26	18
ОГСЭ.05	Физическая культура/Адаптивная физическая культура		8	164		164	6	158						32	38	20	30	26	18
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		3	42		42	32	10						42					
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>			<b>180</b>	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Химия		3	144		144	108	36						144					
ЕН.01	Экологические основы природопользования		4	36		36	36	0						36					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>822</b>	<b>786</b>	<b>400</b>	<b>386</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>290</b>	<b>364</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3	64		64	32	32						64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		3	96		96	62	34						96					
ОП.03	Технологическое оснащение организаций питания		3	64		64	36	28						64					
ОП.04	Организация обслуживания		4	64		64	30	34						64					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	96		96	54	42									96		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6	36		36	28	8									36		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4	96		96	24	72						96					
ОП.08	Охрана труда		4	36		36	26	10						36					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4	68		68	20	48						68					
ОП.10	Калькуляция и учет в общественном питании		3	66		66	32	34						66					
ОП.11	Химия пищи		4	54		54	18	36						54					
ОП.12	Основы предпринимательства		4	46		46	38	8						46					
ПА.ОП.	Промежуточная аттестация и консультации			36								36							
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>2444</b>	<b>0</b>	<b>1364</b>	<b>660</b>	<b>672</b>	<b>32</b>	<b>1224</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>280</b>	<b>536</b>	<b>672</b>	<b>524</b>	<b>432</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>4</b>	<b>280</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>96</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>280</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	64		64	48	16						64					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			72		72	48	24						72					
УП.01	Учебная практика			72						72				72					
ПП.01	Производственная практика (по профилю)		4	72						72				72					
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>		<b>5</b>	<b>438</b>		<b>222</b>	<b>112</b>	<b>96</b>	<b>16</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>438</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	68		68	56	12						68					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	154		154	56	84	16					154					
УП.02	Учебная практика			72						72				72					
ПП.02	Производственная практика (по профилю)		5	144						144				144					





Курсы	Сентябрь				27.09-01.10	Октябрь				Ноябрь				29.11-05.12	Декабрь				27.12-02.01	Январь				31.01-06.02	Февраль			28.02-06.03	Март			28.03-03.04	Апрел		
	01.09-05.09	06.09-12.09	13.09-19.09	20.09-26.09		02.10-09.10	10.10-16.10	17.10-24.10	25.10-31.10	01.11-07.11	08.11-14.11	15.11-21.11	22.11-28.11		06.12-12.12	13.12-19.12	20.12-26.12	03.01-09.01		10.01-16.01	17.01-23.01	24.01-30.01	07.02-13.02		14.02-20.02	21.02-27.02	07.03-13.03		14.03-20.03	21.03-27.03	04.04-10.04		11.04-17.04		
неделя	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33		
I																		К	К																
II																		Э	К	К															
III											УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Э	К	К															
IV													УП	ПП	ПП	ПП	Э	К	К							УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Э	

Сводные данные по бюджету в неделях								
Курсы	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная (преддипломная)	Каникулы	Государственная итоговая аттестация	Всего недель
I курс	39	2	0	0	0	11	0	52
II курс	35	2	2	2	0	11	0	52
III курс	25	2	5	10	0	10	0	52
III курс	18	2	3	8	4	2	6	43
Итого	117	8	10	20	4	23	6	199

## Условные обозначения

	Теоретическое обучение
Э	Промежуточная аттестация
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Производственная (преддипломная) практика
К	Каникулы
ГИА	Государственная итоговая аттестация





