

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Челябинский механико-технологический техникум"
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Утверждаю
Директор ГБПОУ «ЧМТТ»
_____ А.Н. Андрищенко
приказ № _____
« ____ » _____ 2023 г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточные и итоговые аттестации	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности (СПО)	предельная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	33	3	3	0	2	0	11	52
III курс	30	2	8	0	2	0	10	52
IV курс	17	5	7	4	2	6	2	43
Всего	119	10	18	4	8	6	34	199

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 мес

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

2. План учебного процесса

Наиме	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час, в семестре) и том числе самостоятельную работу																	
				Самостоятельная учебная работа	В форме учебной работы	Во взаимодействии с преподавателем										I курс				II курс				III курс				IV курс			
						всего учебных занятий	Теория	лаб. и практ. работы	курсовая работа	По практике	Компьютерные работы	Промежуточные аттестации	1 сем. 17 нед.	Самостоятельная	2 сем. 22 нед.	Самостоятельная	3 сем. 16 нед.	Самостоятельная	4 сем. 22 нед.	Самостоятельная	5 сем. 16 нед.	Самостоятельная	6 сем. 24 нед.	Самостоятельная	7 сем. 16 нед.	Самостоятельная	8 сем. 13 нед.	Самостоятельная			
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							
О.00	Общеобразовательный цикл	5/9/1	1476	0	240	1404	634	770	0	0	53	19	408	256	0	119	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору)	1/6/1	827	0	82	813	425	388	0	0	10	4	221	0	368	0	192	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.01	Русский язык.	~,-,-,3*	87	0	8	73	20	53	0	0	10	4	34	0	23	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.02	Литература	~,-,-,3*	96	0	9	96	34	62	0	0	0	0	34	0	46	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.03	Иностранный язык	~,-,-,3	73	0	25	73	18	55	0	0	0	0	34	0	23	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.04	История	~,-,-,3**	112	0	3	112	92	20	0	0	0	0	34	0	46	0	16	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.05	Обществознание	~,-,-,3**	72	0	9	72	42	30	0	0	0	0	17	0	23	0	16	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.06	Физическая культура	3,3	80	0	11	80	8	72	0	0	0	0	34	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.07	Основы безопасности и защиты Родины	~,-,-,3	73	0	3	73	59	14	0	0	0	0	34	0	23	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.08	Физика	~,-,-,3	78	0	4	78	58	20	0	0	0	0	0	0	46	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.09	Биология	~,-,-,3**	78	0	5	78	46	32	0	0	0	0	0	0	46	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.10	География	~,-,-,3**	78	0	5	78	48	30	0	0	0	0	0	0	46	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДП.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные	3/2/0	559	0	126	511	209	302	0	0	35	13	153	0	207	0	64	0	87	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДП.01	Информатика	~,-,3	117	0	24	103	43	60	0	0	10	4	34	0	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Индивидуальный проект		40	0	40	40	0	40	0	0	0	0	17	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДП.02	Математика	~,3,~,-,3	237	0	50	217	93	124	0	0	15	5	68	0	69	0	32	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДП.03	Химия	~,3,~,-,3	165	0	12	151	73	78	0	0	10	4	34	0	46	0	32	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УДД/(ЭК).00	Дополнительные (элективные) курсы по выбору	1/1/0	90	0	32	80	0	80	0	0	8	2	34	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УДД/(ЭК).01	Основы природопользования в форме индивидуального проекта\ Экологическая вадеология в форме индивидуального проекта	~,-,3	50	0	16	40	0	40	0	0	8	2	17	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УДД/(ЭК).02	Основы финансовой грамотности	~,-,3	40	0	16	40	0	40	0	0	0	0	17	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1/4/6	542	6	376	518	94	424	0	0	16	2	0	0	0	0	106	6	144	0	100	0	80	0	28	0	60	0	0	0	0
ОГСЭ.01	Основы философии	~,-,-,3*	48	0	2	48	34	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	~,-,-,3	66	6	2	42	30	12	0	0	16	2	0	0	0	0	42	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	~,-,-,-,-,-,3	194	0	188	194	6	188	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	48	0	20	0	40	0	14	0	40	0	0	0	0

ОГС3.04	Физическая культура	~3,3,3,3,3,3	174	0	168	174	6	168	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	48	0	20	0	40	0	14	0	20	0
ОГС3.05	Психология общения	~3	40	0	10	40	14	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0
ОГС3.06	Культура речи	~3	20	0	6	20	4	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	10:1	136	6	56	122	66	56	0	0	6	2	0	0	0	0	0	74	6	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	~3	88	0	40	80	40	40	0	0	6	2	0	0	0	0	0	48	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	~3*	48	6	16	42	26	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	6	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3:52	1013	15	624	968	344	624	0	0	26	4	204	0	207	0	32	0	16	0	70	10	263	5	56	0	120	0	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	~3	132	0	72	114	42	72	0	0	16	2	68	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	~3**	80	0	64	80	16	64	0	0	0	0	34	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	~3**	103	0	52	103	51	52	0	0	0	0	34	0	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания	~3	132	10	40	110	70	40	0	0	10	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	10	80	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	~3	80	0	54	80	26	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	60	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	~3	88	0	68	88	20	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	0	60	0	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	~3*	80	5	58	75	17	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	75	5	0	0	0	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	~3	68	0	20	68	48	20	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	~3	68	0	48	68	20	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	48	0	0	0	0	0	0
ОП.10	Основы калькуляции и учета	~3	94	0	60	94	34	60	0	0	0	0	0	0	46	0	32	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.11	Конструктор карьеры и трудоустройство	~3*	88	0	88	88	0	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	0	60	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	11:17:0	2413	20	1611	2233	622	603	40	1008	120	40	0	0	0	0	96	0	465	0	390	6	516	0	484	8	282	6	0	0
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3	301	0	212	277	65	104	0	108	18	6	0	0	0	0	0	0	205	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	~3*	94	0	58	80	22	58	0	0	10	4	0	0	0	0	0	0	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	~3*	99	0	46	89	43	46	0	0	8	2	0	0	0	0	0	0	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	~3	36	0	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	~3	72	0	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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	3	306	6	222	278	56	78	20	144	16	6	0	0	0	0	0	0	0	0	278	6	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	~3*	54	0	22	40	18	22	0	0	10	4	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	~3*	108	6	56	94	38	56	20	0	6	2	0	0	0	0	0	0	0	0	94	6	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	~3	36	0	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	~3	108	0	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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	3	348	0	206	324	118	62	0	144	20	4	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	284	0	0	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	~3**	62	0	18	38	20	18	0	0	20	4	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	18	0	0	0	0	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	~3**	142	0	44	142	98	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	122	0	0	0	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	~3	36	0	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	~3	108	0	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	338	4	197	316	119	53	0	144	12	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	0	196	4	0	0	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	~3*	80	4	18	64	46	18	0	0	8	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	24	4	0	0	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	~3*	114	0	35	108	73	35	0	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	28	0	0	0	0	0
УП.04	Учебная практика	~3	36	0	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	~3	108	0	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0

ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	422	4	294	400	106	114	20	180	12	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	112	0	288	4	0	0				
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э*	72	0	18	60	42	18	0	0	8	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	28	0	0	0				
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э*	170	4	96	160	64	96	20	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	80	4	0	0				
УП 05	Учебная практика	3	72	0	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0					
ПП 05	Производственная практика	3	108	0	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0					
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э	324	6	208	282	74	100	0	108	32	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	282	6				
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	3	216	6	100	174	74	100	0	0	32	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	174	6				
УП 06	Учебная практика	3	36	0	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0				
ПП 06	Производственная практика	3	72	0	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0				
ПМ 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Кв. Э	374	0	272	356	84	92	0	180	10	8	0	0	0	0	96	0	260	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии: "Повар"	3	194	0	92	176	84	92	0	0	10	8	0	0	0	0	96	0	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
УП 07	Учебная практика	3	72	0	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
ПП 07	Производственная практика	3	108	0	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
Итого		21\35\10	5580	47	2907	5245	1760	2477	40	1008	221	67	612	0	828	0	564	12	792	0	560	16	859	5	568	8	462	6				
	Промежуточная аттестация																36		72		36		36		36							
ПД	Преддипломная практика		144																													
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																													
	Общий объем образовательной программы		5940																													
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).			Всего										дисциплины и МДК										4284									
													учебной практики										360									
													производств. практики										648									
													преддипломн. практики										144									
													экзаменов										21									
													зачетов (с оценкой)										35									
													зачетов										15									

1 курс

инф 10к 4э
ЭК 01 8к 2э
микроб 4к 2э
ОП 2,3 4к 2э

2 курс

рус 10 к 4э
истори 16к 6э

мат 15к 5э
хим 10к 4э
хим 6к 2э
МДК 01. 10к 2э
ПМ 7 10к 8э

3 курс

ПМ 1 10к 4э
МДК 02.0 6к 2э
ПМ 2 10к 4э

орг об 10к 2э
ПМ 3 20к 4э

4 курс

ПМ 4 8к 4э
ПМ 5 8к 4э
МДК 4к 2э
МДК 4к 2э

ПМ 6 32к 4э