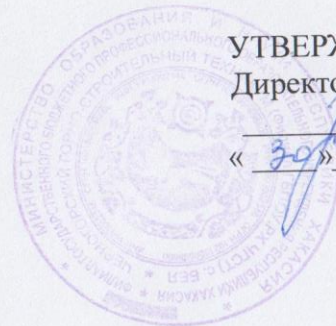


Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия
«Профессиональное училище № 15»

СОГЛАСОВАНО
Директор АУ ДОП «Березка»
Жидкая Л.С.
« 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РХ ПУ-15
Н.Н. Головизина
« 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
Филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия
«Черногорский горно-строительный техникум» с. Бея
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

2019 г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам								
		Дифференцированный зачет	Экзамен			Обучение по дисциплинам и МДК, час.			Практики	Консультации		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Всего	в т.ч.					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
							Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия												
	43.01.09 Повар, кондитер																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20		
Общеобразовательный цикл				2052		2052	1148	904												
ОУД.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины	8	3	1134		1134	504	630												
ОУД.01	Русский язык		3	90		90	60	30		6	6	22	50	18						
ОУД.02	Литература	4		195		195	102	93				34	67	46	48					
ОУД.03	Иностранный язык		4	171		171		171				32	65	34	40					
ОУД.04	Математика	2	4	228		228	116	112		6	6	60	68	44	56					
ОУД.05	История			171		171	171	0				45	52	34	40					
ОУД.06	Физическая культура	1,2,3,4		171		171	0	171				51	58	38	24					
ОУД.07	Астрономия	4		36		36	18	18						36						
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72		72	37	35				34	38							
Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		6		431		431	291	140												
ОУД.09	Физика	2,4		116		116	80	36				40	48	28						
ОУД.10	Обществознание (экономика и право)	4		171		171	121	50				45	62	34	30					

ОУД.11	Родной язык (русский)	4		36		36	18	18						36				
ОУД.12	География	2		72		72	54	18			30	42						
ОУД.13	Проектная деятельность	4		36		36	18	18					18	18				
Профильные общеобразовательные учебные дисциплины		1	2	449		449	333	116										
ОУД.14	Информатика	4		120		120	57	63			34	32	20	34				
ОУД.15	Химия		4	219		219	188	31	6	6	65	76	34	44				
ОУД.16	Биология		2	110		110	88	22	6	6	82	28						
Дополнительные учебные дисциплины		1		38		38	20	18										
ДУД 01	Введение в профессию	1		38		38	18	18			38							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			636	56	580	252	328										
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		56	8	48	30	18				48						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		86	8	78	40	38				52	26					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	102	12	90	46	44	6	6			52	38				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8		54	6	48	30	18									24	24
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	4		36		36	18	18						36				
ОП.06	Основы калькуляции и учёта	4		44	6	38	20	18						38				
ОП.07	Охрана труда	2		42	6	36	18	18				36						
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		48		48		48									24	24
ОП.09	Физическая культура	6,8		74		74		74							10	30	20	14
ОП.10	Этика и психология в профессиональной деятельности	5		54	6	48	30	18						28	20			
ОП.11	Основы экономики и предпринимательской деятельности	4		40	4	36	20	16						36				

П.00	Профессиональный цикл			3018	88	2930	398	336	###									
ПМ.00	Профессиональные модули			3018	88	2930	398	336	###									
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		ЭК (4)	394	10	384	66	66	252	6								
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3		32		32	16	16						32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	4		110	10	100	50	50		6	6			76	24			
УП 01	Учебная практика			108		108			108					36	72			
ПП 01	Производственная практика			144		144			144						144			
ДЭ	Демонстрационный экзамен										12				КЭ			
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК (6)	698	22	676	96	70	504	6								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		32		32	16	16								32		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		162	22	140	80	54		6	6					140		
УП 02	Учебная практика			144		144			144							144		
ПП 02	Производственная практика			360		360			360							260	100	
ДЭ	Демонстрационный экзамен										12						КЭ	
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК (7)	686	18	668	88	70	504									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	6	36		36	20	16			6						36	

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			146	18	128	68	54		6							128		
УП 03	Учебная практика			216		216			216								216		
ПП 03	Производственная практика			288		288			288								288		
ДЭ	Демонстрационный экзамен		6								12						КЭ		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		ЭК (7)	544	18	526	64	60	396										
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		40	4	36	20	16			6							36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков		7	108	14	94	44	44		6								94	
УП 04	Учебная практика			144		144			144									144	
ПП 04	Производственная практика			252		252			252									252	
ДЭ	Демонстрационный экзамен										12							КЭ	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента		ЭК (8)	696	20	676	84	70	504	6									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		36	4	32	22	10											32
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	156	16	140	62	60		6	6								140
УП 05	Учебная практика			180		180			180										180
ПП 05	Производственная практика			324		324			324										324
ДЭ	Демонстрационный экзамен										12								КЭ
	Промежуточная аттестация (часов)			126		126							6	6	42	6	30	18	18

	Государственная итоговая аттестация																		72		
	Всего обучения по циклам ОПОП			5904	144	5760	1798	1568				612	828	612	828	612	828	612	828		
	Государственная итоговая аттестация																				
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена						Всего	дисциплин и МДК				612	822	570	570	202	294	198	234		
								учебной произв. практики						36	72	144	216	144	180		
															144	260	388	252	324		
								экзаменов									5 (1КЭ)	1	3 (2КЭ)	2 (1КЭ)	2 (1КЭ)
								зачетов									1	1	1	1	1
дифф.зачётов										1	7	2	8	2	1	2	2				