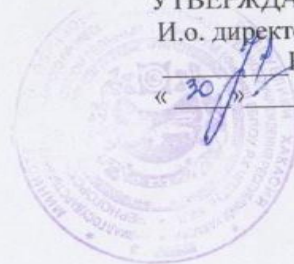


Министерство образования и науки Республики Хакасия
Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия
«Черногорский горно-строительный техникум» с. Бея



Директор АУ ДОУ «Березка»
Жицкая Л.С.
2020г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора Ф ГБПОУ РХ ЧГСТ с. Бея
И.Н. Головизина
« 30 » _____ 2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной 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»

2020 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	практические занятия											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	
Общеобразовательный цикл				205		205	114	904											
ОУД.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины			113		113	504	630		1									
ОУД.01	Русский язык		3	90		90	54	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	110	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	3		36		36	18	18						36					
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72		72	37	35				34	38						
Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей				431		431	291	140											
ОУД.09	Физика	2,3		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						449		449	333	116									
ОУД.14	Информатика	4		120		120	57	63				34	32	20	34				
ОУД.15	Химия		4	219		219	182	31	6	6	65	76	34	44					
ОУД.16	Биология		2	110		110	88	22	6	6	82	28							
Дополнительные учебные дисциплины						38		38	20	18									
ДУД 01	Введение в профессию	1		38		38	20	18				38							
ОП.00	Общепрофессиональ- ный цикл			650	50	600	260	334		6									
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	44	40	6	6				52	38				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		8	50	4	46	30	16											46
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	4		36		36	18	18							36				
ОП.06	Основы калькуляции и учёта	4		40	4	36	20	16							36				
ОП.07	Охрана труда	2		42	6	36	18	18					36						

ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		48		48		48										48
ОП.09	Физическая культура	6,7		74		74		74					14	26				34
ОП.10	Этика и психология в профессиональной деятельности			40	4	36	20	16						36				
ОП.11	Основы экономики и предпринимательской деятельности	4		40	4	36	20	16						36				
ОП.12	Технология трудоустройства	6		36		36	20	16							36			
П.00	Профессиональный цикл			3010	94	2916	370	320	2196	30								
ПМ.00	Профессиональные модули			3010	94	2916	370	320	2196	30								
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		ЭК (4)	394	10	384	66	60	252	6								
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3		32		32	16	16					32					
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	4		110	10	100	50	44	6	6			76	24				
УП 01	Учебная практика			108		108			108				36	72				
ПП 01	Производственная практика			144		144			144					144				
КЭ	Квалификационный экзамен									12				КЭ				

ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК (6)	724	24	700	76	78	540	6								
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		32		32	16	16							32			
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		152	24	128	60	62		6	6				128			
УП 02	Учебная практика			180		180			180						180			
ПП 02	Производственная практика			360		360			360						252	108		
КЭ	Квалификационный экзамен										12					КЭ		
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК (6)	652	24	628	78	76	468	6								
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	6	32		32	16	16			6						32	

МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	32	32	22	10											8	24			
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	152	24	128	62	60		6	6								128			
УП 05	Учебная практика		180		180			180										180			
ПП 05	Производственная практика		360		360			360										360			
КЭ	Квалификационный экзамен								12									КЭ			
	Промежуточная аттестация (часов)		120		120							6	6	36	6	30	18	18			
	Государственная итоговая аттестация		72		72													72			
	Всего обучения по циклам ОПОП		590 4	14 4	576 0							612	828	612	828	612	828	612	828		
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена	Всего	дисциплин и МДК									612	822	570	576	174	222	198	198		
учебной произв. практики															36	72	180	180	144	180	
экзаменов																144	252	396	252	360	
зачетов																					
дифф.зачётов																					
												1	1	1	1		1	1			
												1	6	2	8	1	2	2	2		