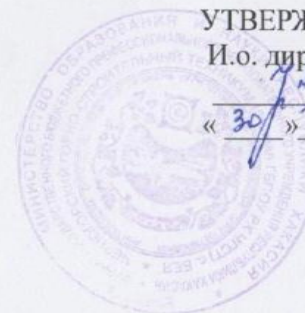


Министерство образования и науки Республики Хакасия
Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия
«Черногорский горно-строительный техникум» с. Бея



СОГЛАСОВАНО
Директор АУ ДОУ «Бережка»
Жуцкая Л.С.
« 30 » _____ 2021г.



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора Ф ГБПОУ РХ ЧГСТ с. Бея
Н.Н. Головизина
« 30 » _____ 2021г.

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»

2021 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.			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			р	р	р	р	р	р	р	р	
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			4	2170		2170	1238	890	42										
ОУД.00	Обязательные учебные предметы и предметы по выбору	11		1842		1842	1030	770	42										
ОУД.01	Русский язык		2	134		134	88	40	6	6	78	56							
ОУД.02	Литература	4		172		172	120	52			34	62	42	34					
ОУД.03	Родной язык (русский)	3		36		36	18	18					36						
ОУД.04	Иностранный язык	3		120		120	10	110			36	38	46						
ОУД.05	Математика (У)		4	320		320	176	132	12	6	80	82	74	84					
ОУД.06	История	4		172		172	132	40			30	40	50	52					
ОУД.07	Физическая культура	1,2,3,4		210		210	20	190			50	72	30	58					
ОУД.08	Астрономия	1		36		36	18	18			36								
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72		72	48	24			34	38							
ОУД.10	Информатика	3		120		120	60	60			36	38	46						
ОУД.11	Химия (У)		4	240		240	186	42	12	6	40	92	36	72					
ОУД.12	Биология (У)		4	210		210	154	44	12	6	54	74	40	42					

ОП.10	Физическая культура	6,8		74		74		74						14	26	14	20
ОП.11	Основы экономики и предпринимательской деятельности	8		40	4	36	20	16									36
ОП.12	Технология трудоустройства	6		36		36	20	16							36		
ОП.13	Молекулярная кухня	5		36		36	18	18							36		
П.00	Профессиональный цикл	5		2902	10 8	279 4	390	237 4	30								
ПМ.00	Профессиональные модули	5	5Э/5Э К	2902	10 8	279 4	390	237 4	30								
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		ЭК (4)	392	18	374	68	300	6								
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3		32		32	14	18					32				
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов		4	108	18	90	54	30	6	6				90			
УП 01	Учебная практика			108		108		108						108			
ПП 01	Производственная практика			144		144		144						144			
	Квалификационный экзамен									12				КЭ			

МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	148	24	124	74	44	6	6						124		
УП 03	Учебная практика			144		144		144								144		
ПП 03	Производственная практика			288		288		288								288		
	Квалификационный экзамен									12						КЭ		
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>		ЭК (7)	486	18	468	66	396	6									
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		32		32	24	8									32	
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков		7	94	18	76	42	28	6	6							76	
УП 04	Учебная практика			108		108		108									108	
ПП 04	Производственная практика			252		252		252									252	
	Квалификационный экзамен									12							КЭ	

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента		ЭК (8)	724	24	700	84	610	6										
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		32		32	22	10									32		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	152	24	128	62	60	6	6							32	96	
УП 05	Учебная практика			180		180		180										180	
ПП 05	Производственная практика			360		360		360										360	
	Квалификационный экзамен									12								КЭ	
	Государственная итоговая аттестация			72		72				72								72	
	Промежуточная аттестация (часов)			114		114				11		6		36	6	30	18	18	
	Всего обучения по циклам ОПОП			5904	14	576	192	358			612	828	612	828	576	864	612	828	
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена		Всего	дисциплин и МДК							612	822	612	540	174	258	234	198	
		учебной произв практики												108	180	144	108	180	
		экзаменов											1		5(1КЭ)	1	3(2КЭ)	2(1КЭ)	2(1КЭ)
		дифф.зачётов										2	10	4	8	6	1	3	3