

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор АУ ДПО «Березка

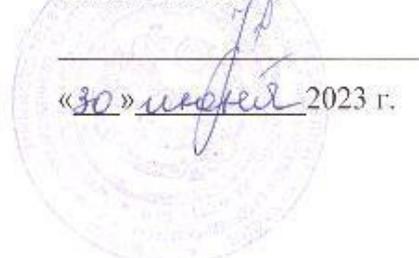
Жицкая Л.С.



УТВЕРЖДАЮ

Директор Ф ГБПОУ РХ ЧГСТ с. Бея

Н.Н. Головизина



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

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация выпускника:

повар
кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года, 10 месяцев

2023 г.

ПП 02	Производственная практика	6		360		360		360						252	108		
	Квалификационный экзамен								12						КЭ		
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	3	ЭК (6)	600	6	594	96	486	6	18							
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		32		32	22	10							32		
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	136	6	130	74	44	6	6					130		
УП 03	Учебная практика	6		144		144		144							144		
ПП 03	Производственная практика	6		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>	3	ЭК (7)	472	4	468	60	396	6	18							
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	80	4	76	36	28	6	6						76	
УП 04	Учебная практика	7		108		108		108								108	
ПП 04	Производственная практика	7		252		252		252								252	
	Квалификационный экзамен								12							КЭ	
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента</i>	3	ЭК (8)	704	4	700	84	604	6	18							

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	132	4	128	62	54	6	6							14	114		
УП 05	Учебная практика	8		180		180		180										180		
ПП 05	Производственная практика	8		360		360		360										360		
	Квалификационный экзамен									12								КЭ		
	Государственная итоговая аттестация			72		72				72								72		
	Промежуточная аттестация (часов) в форме квалификационного экзамена			60		60				60			12		24		12	12		
	Всего обучения по циклам ОПОП	44	19	5904	24	5880	1966	3652	80	216	612	864	612	864	612	864	612	840		
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена					Всего	дисциплин и МДК						612	540	174	258	234	198		
учебной произв. практики												108	180	144	108	180				
экзаменов													2	2	5(1КЭ)	1	3(2КЭ)	2(1КЭ)	2(1КЭ)	
дифф.зачётов в													3	7	4	5	1	4	4	2
зачетов по физ.культуре и практикам														1		3	1	4	2	3