

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.

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	семестр	семестр	семестр	семестр
	43.01.09 Повар, кондитер																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	
<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>13Д 3</b>	<b>7Э</b>	<b>2170</b>		<b>2170</b>	<b>1238</b>	<b>890</b>	<b>42</b>	<b>42</b>									
<b>ОУД.00</b>	<b>Обязательные учебные предметы и предметы по выбору</b>	<b>7ДЗ</b>	<b>7Э</b>	<b>1904</b>		<b>1904</b>	<b>1098</b>	<b>748</b>	<b>24</b>	<b>42</b>									
ОУД.01	Русский язык		2	144		144	80	56	2	6	70	74							
ОУД.02	Литература	3		144		144	92	52			32	62	50						
ОУД.03	Иностранный язык	3		144		144	72	72			36	48	60						
ОУД.04	Обществознание	3		144		144	102	42			24	50	70						
ОУД.05	История		3	136		136	88	40	2	6	30	60	46						
ОУД.06	География		4	108		108	58	42	2	6			34	74					
ОУД.07	Физическая культура	2, 4		172		172	10	162			26	60	22	64					
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	2		68		68	32	36			34	34							
ОУД.09	Информатика		4	144		144	70	66	2	6	26	28	46	44					
ОУД.10	Физика	4		108		108	78	30					46	62					
ОУД.11	Математика		3	232		232	168	52	6	6	58	98	76						
ОУД.12	Химия (У)		3	180		180	120	48	6	6	46	52	82						
ОУД.13	Биология (У)		4	180		180	126	44	4	6	34	56	40	50					



ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7		36		36	12	24										36
ОП.14	Кухня народов мира	2		38		38	10	28			38							
ОП.15	Молекулярная кухня	6		36		36	10	26							36			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>15</b>	<b>5Э/5Э К</b>	<b>2908</b>	<b>24</b>	<b>2884</b>	<b>384</b>	<b>2440</b>	<b>30</b>	<b>90</b>								
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>15</b>	<b>5Э/5Э К</b>	<b>2908</b>	<b>24</b>	<b>2884</b>	<b>384</b>	<b>2440</b>	<b>30</b>	<b>90</b>								
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	3	ЭК (4)	420	4	416	68	336	6	18								
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4		32		32	14	18							32			
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов		4	100	4	96	54	30	6	6					96			
УП 01	Учебная практика	4		144		144		144							144			
ПП 01	Производственная практика	4		144		144		144							144			
	Квалификационный экзамен									12					КЭ			
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	3	ЭК (6)	712	6	706	76	618	6	18								
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	140	6	134	60	62	6	6					134			
УП 02	Учебная практика	5		180		180		180							180			
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								



	Промежуточная аттестация (часов) в форме квалификационного экзамена			60		60				60					12		24	12	12
	Всего обучения по циклам ОПОП	44	19	5904	24	5880	1950	3684	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 производственной практики					108	180	144	108	180			
							экзаменов				2	2	5(1КЭ)	1	3(2КЭ)	2(1КЭ)	2(1КЭ)		
							дифф.зачётов				3	7	4	5	1	4	4	2	
							зачетов по физ.культуре и практикам					1		3	1	4	2	3	





