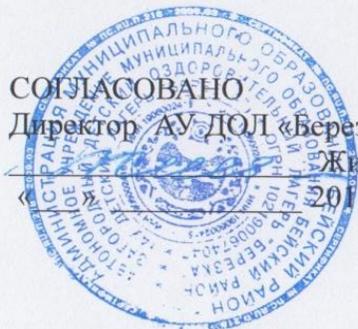


Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия  
«Профессиональное училище № 15»



СОГЛАСОВАНО  
Директор АУ ДОЛ «Березка»  
Жицкая Л.С.  
« 20 » 2018г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РХ ПУ-15  
Н.Н. Головизина  
« 30 » 2018г.

**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»

2018 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	консультации	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
		Дифференцированный зачет	Экзамен			Обучение по дисциплинам и МДК, час.			Практики			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 занятия				практические занятия	р	р	р	р	р	семестр	р
	43.01.09 Повар, кондитер																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Общеобразовательный цикл</b>				<b>2088</b>		<b>2088</b>	<b>1192</b>	<b>896</b>											
<b>ОУД.00</b>	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</b>			<b>1134</b>		<b>1134</b>	<b>516</b>	<b>618</b>											
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: алгебра и начала математического анализа, геометрия	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	2	169				51	58	38	24				
ОУД.07	Астрономия			36		36	28	8							36				
ОУД.08	ОБЖ	2		72		72	37	35				34	38						
<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>				<b>467</b>		<b>467</b>	<b>319</b>	<b>148</b>											
ОУД.09	Физика	2,4		116		116	60	56				40	48	28					
ОУД.10	Обществознание (экономика и право)	4		171		171	121	50				45	62	34	30				
ОУД.11	Экология	4		72		72	60	12							72				
ОУД.12	География	2		72		72	60	12				30	42						
ОУД.13	Проектная деятельность	4		36		36	18	18							36				



МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		32	32	18	14							32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	120	24	96	60	36		6	6			58	38			
УП 01	Учебная практика	4		108		108			108					108				
ПП 01	Производственная практика	4		144		144			144						144			
	Экзамен (квалификационный)									12	6				КЭ			
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>			ЭК (6)	926	36	890	126	116	648								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		32		32	18	14							32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	210	32	178	88	90		6	6				178			
МДК.02.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни			36	4	32	20	12							32			
УП 02	Учебная практика			288		288			288						288			
ПП 02	Производственная практика			360		360			360							360		
	Экзамен (квалификационный)									12	6					КЭ		
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>			ЭК (6)	437	19	418	88	78	252								
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	6	32		32	18	14		6					32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			115	13	102	50	52			6					102		



	региональной кухни																				
УП 05	Учебная практика	8	180		180		180	180										180			
ПП 05	Производственная практика	8	360		360		360	360										360			
	Экзамен (квалификационный)								12	6								КЭ			
	Промежуточная аттестация (часов)		126									6	6	42		36	18	18			
	Государственная итоговая аттестация		72															72			
	<b>Всего обучения по циклам ОПОП</b>		<b>5724</b>									<b>612</b>	<b>834</b>	<b>618</b>	<b>834</b>	<b>584</b>	<b>856</b>	<b>612</b>	<b>812</b>		
			5724	160	5564	1915	2173		96	66											
	Государственная итоговая аттестация		72		72							612	828	612	828	612	828	576	756		
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена				<b>Всего</b>	дисциплин и МДК															
учебной произв. практики														108		252	144	108	180		
экзаменов																		4(2КЭ)		1	3(2КЭ)
дифф. зачётов																2	10	4	8	6	1