

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

Н.Н. Головизина

« 30 » сентября 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	лабораторные и практические занятия											
	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				2052		2052	1148	904											
ОУД.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины			1134		1134	504	630		12									
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	4		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	2,4		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	18	18				38						
ОП.00	Общепрофессиональ ный цикл			618	52	566	240	320		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		54	6	48	30	18										48
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	6,8		74		74		74							18	22	20	14
ОП.10	Этика и психология в профессиональной деятельности	5		40	4	36	20	16						36				

ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК (7)	622	26	596	82	76	432	6								
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	6	36		36	20	16			6						36	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			154	26	128	62	60		6							128	
УП 03	Учебная практика			180		180			180								180	
ПП 03	Производственная практика			252		252			252								252	
ДЭ	Демонстрационный экзамен		6								12						КЭ	
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>		ЭК (8)	490	24	466	70	66	324									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		40	4	36	20	16			6							36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков		7	126	20	106	50	50		6								106
УП 04	Учебная практика			108		108			108									144
ПП 04	Производственная практика			216		216			216									216
ДЭ	Демонстрационный экзамен										12							КЭ

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента		ЭК (8)	702	22	680	74	60	540																						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		40	4	36	20	16									24	12													
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	122	18	104	54	44		6	6							104													
УП 05	Учебная практика			180		180			180									180													
ПП 05	Производственная практика			360		360			360									360													
ДЭ	Демонстрационный экзамен								540		12							КЭ													
	Промежуточная аттестация (часов)			120		120						6	6	36	6	30	18	18													
	Всего обучения по циклам ОПОП			5652	156	5496						612	828	612	828	596	828	612	736												
	Государственная итоговая аттестация			72		72																									
	Всего обучения по циклам ОПОП			5724																											
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена																														
дисциплин и МДК																							612	822	570	570	210	186	234	194	
учебной произв. практики																									36	72	216	180	144	180	
экзаменов																											144	180	432	216	360
зачетов																											5(1КЭ)	1	3(2КЭ)	2(1КЭ)	2(1КЭ)
дифф.зачётов								1	1	1	1	1																			
												1	7	2	8	2	1	2	2												