

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

СОГЛАСОВАНО

Директор АУ ДОЛ «Березка»  
Жидкая Л.С.  
«30» июня 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора Филиала ГБПОУ РХ ЧГСТ  
Н.Н. Головизина  
«30» июня 2022г.

### 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»

2022 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	
	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>4</b>	<b>2170</b>		<b>2170</b>	<b>1238</b>	<b>890</b>	<b>36</b>										
<b>ОУД.00</b>	<b>Обязательные учебные предметы и предметы по выбору</b>	<b>11</b>		<b>1842</b>		<b>1812</b>	<b>1030</b>	<b>770</b>	<b>36</b>										
ОУД.01	Русский язык		2	134		134	88	40	6	<b>6</b>	78	<b>56</b>							
ОУД.02	Литература	4		172		172	120	52			34	72	32	<b>34</b>					
ОУД.03	Родной язык (русский)	3		36		36	18	18					<b>36</b>						
ОУД.04	Иностранный язык	3		120		120	10	110			36	38	46						
ОУД.05	Математика (У)		4	320		320	176	132	12	<b>6</b>	80	<b>72</b>	84	<b>84</b>					
ОУД.06	История	4		172		172	132	40			30	60	30	<b>52</b>					
ОУД.07	Физическая культура	1,2,3,4		210		210	20	190			<b>50</b>	<b>72</b>	<b>30</b>	<b>58</b>					
ОУД.08	Астрономия	1		36		36	18	18			<b>36</b>								
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72		72	52	20			34	<b>38</b>							
ОУД.10	Информатика	3		120		120	60	60			36	38	46						
ОУД.11	Химия (У)		4	240		240	186	42	12	<b>6</b>	40	92	36	<b>72</b>					
ОУД.12	Биология (У)		4	180		180	130	44	6	<b>6</b>	54	54	26	<b>46</b>					

Часть формируемая участниками образовательных отношений (элективные курсы)		6	358	358	224	134											
ЭУК.01	Проектная деятельность	2	36	36	18	18				18	18						
ЭУК.02	Основы правоведения	3	72	72	48	24					36	36					
ЭУК.03	Мировая художественная культура	3	48	48	36	12						22	26				
ЭУК.04	Основы социологии	4	46	46	30	16							46				
ЭУК.05	Биофизика	2	72	72	50	22					72						
ЭУК.06	Психология общения	6	36	36	18	18									36		
ЭУК.07	Финансовая грамотность		48	48	24	24						48					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>12</b>	<b>610</b>	<b>36</b>	<b>574</b>	<b>276</b>	<b>298</b>										
ОП.01	Введение в профессию	1	38	38	20	18				38							
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	52	4	48	30	18			48							
ОП.03	Основы товароведения продовольственных товаров	2	72	4	68	40	28				68						
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места		3	78	8	70	40	24	6	6			70				
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	50	4	46	30	16										46
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	4	36	36	18	18							36				
ОП.07	Основы калькуляции и учёта	3	38	6	32	20	12					32					
ОП.08	Охрана труда	2	42	6	36	26	10				36						

ОП.09	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		48		48		48								<b>48</b>	
ОП.10	Физическая культура	6,8		74		74		74					14	<b>26</b>		14	<b>20</b>
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	6		44	4	40	20	20						<b>40</b>			
ОП.12	Технология трудоустройства	8		36		36	20	16									<b>36</b>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5</b>		<b>3052</b>	<b>108</b>	<b>2944</b>	<b>386</b>	<b>2410</b>	<b>30</b>								
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5</b>	<b>5Э/5ЭК</b>	<b>2934</b>	<b>108</b>	<b>2830</b>	<b>386</b>	<b>2410</b>	<b>30</b>								
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		ЭК (4)	<b>388</b>	<b>18</b>	<b>374</b>	<b>64</b>	<b>300</b>	<b>6</b>								
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		4	32		32	14	18					<b>32</b>				
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов			104	18	86	50	30	<b>6</b>	<b>6</b>				<b>86</b>			
УП 01	Учебная практика			108		108		108						<b>108</b>			
ПП 01	Производственная практика			144		144		144						<b>144</b>			
	Квалификационный экзамен									<b>12</b>				<b>КЭ</b>			



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.05.01	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																			
	Промежуточная аттестация (часов)			120		120				120		6	6	36	6	30	18	18											
	Всего обучения по циклам ОПОП			5904	144	5760	1900	3598			612	828	612	828	612	828	612	828											
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена																												
		дисциплин и МДК																				612	822	612	540	174	258	234	198
		учебной произв. практики																							108	180	144	108	180
		экзаменов																							5(1КЭ)	1	3(2КЭ)	2(1КЭ)	2(1КЭ)
		дифф.зачётов																								1	1	3	3
										2	10	4	8	6	1	3													