

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

СОГЛАСОВАНО

Директор АУ ДОЛ «Березка»
Жицкая Л.С.
«17» июня 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

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

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»

2022 г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуто чной 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 семес тр	2 семес тр	3 семес тр	4 семес тр	5 семес тр	6 семес тр	7 семес тр	8 семес тр	
							Теоретическое обучение			практические занятия								
	43.01.09 Повар, кондитер										17	23	17	23	17	23	16	16
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20
Общеобразовательный цикл			4	2170		2170	1238	890	36									
ОУД.00	Обязательные учебные предметы и предметы по выбору	11		1842		1812	1030	770	36									
ОУД.01	Русский язык		2	134		134	88	40	6	6	78	56						
ОУД.02	Литература	4		172		172	120	52			34	72	28	38				
ОУД.03	Родной язык (русский)	4		36		36	18	18						36				
ОУД.04	Иностранный язык	3		120		120	10	110			36	38	46					
ОУД.05	Математика (У)		4	320		320	176	132	12	6	80	72	62	106				
ОУД.06	История	4		172		172	132	40			30	60	48	34				
ОУД.07	Физическая культура	1,2,3, 4		210		210	20	190			50	72	30	58				

ОУД.08	Астрономия	1		36		36	18	18			36						
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72		72	52	20			34	38					
ОУД.10	Информатика	3		120		120	60	60			36	38	46				
ОУД.11	Химия (У)		4	240		240	186	42	12	6	40	92	76	32			
ОУД.12	Биология (У)		4	180		180	130	44	6	6	54	54	44	28			
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	4		48		48	36	12					20	28			
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	4		48		48	24	24					24	24			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12		610	36	574	276	298									
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				20	16				
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								48	
ОП.10	Физическая культура	6,8		74		74		74						14	26	14	20
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	6		44	4	40	20	20							40		
ОП.12	Технология трудоустройства	8		36		36	20	16									36
П.00	Профессиональный цикл	5		3052	108	2944	386	2410	30								
ПМ.00	Профессиональные модули	5	5Э/5ЭК	2934	108	2830	386	2410	30								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		ЭК (4)	388	18	374	64	300	6								

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			32	32	14	18						24	8				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов		4	104	18	86	50	30	6	6				86				
УП 01	Учебная практика		4	108		108		108						108				
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>		ЭК (6)	724	24	700	76	618	6									
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		32	32	16	16								32			

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	152	24	128	60	62	6	6					128			
УП 02	Учебная практика		5	180		180		180							180			
ПП 02	Производственная практика		6	360		360		360							252	108		
	Квалификационный экзамен									12						КЭ		
ИМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК (6)	612	24	588	96	486	6									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		32		32	22	10								32		
МДК.03.02	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		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>		ЭК (7)	486	18	468	66	396	6								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		32		32	24	8								32	
МДК.04.02	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		7	108		108		108								108	
ПП 04	Производственная практика		7	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		8	180		180		180									180
ПП 05	Производственная практика		8	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

	Всего обучения по циклам ОПОП			5904	14 4	576 0	1900	3598			612	828	612	828	612	828	612	828
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена					Всего	дисциплин и МДК				612	822	612	540	174	258	234	198
							учебной произв практики							108	180	144	108	180
														144	252	396	252	360
							экзаменов					1		5(1К Э)	1	3(2К Э)	2(1К Э)	2(1К Э)
							дифф.зачёто в				2	10	4	8	6	1	3	3

