

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РХ ЧТТиС  
\_\_\_\_\_ Л.М. Шаркова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Программы подготовки специалистов среднего звена

Среднего профессионального образования

**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики**

**Хакасия**

**«Черногорский техникум торговли и сервиса»**

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: **социально – экономический**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2021-2025**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распред. по семестрам			Время по видам учебной работы						Распределение по курсам							
		Экзаменов	Дем. экзаменов	Диф. зачётов	Всего	в том числе				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
					<b>5940</b>													
	<b>Объём образовательной программы по учебным циклам</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>26</b>	<b>5544</b>	<b>1786</b>	<b>2224</b>	<b>60</b>		<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>2170</b>	<b>624</b>	<b>816</b>			<b>612</b>	<b>721</b>	<b>344</b>	<b>493</b>					
	<b>Базовые учебные дисциплины</b>				<b>1154</b>	<b>818</b>	<b>336</b>			<b>380</b>	<b>411</b>	<b>185</b>	<b>178</b>					
ОУД.01	Русский язык	2			78	39	39			20	20	20	18					
ОУД.02	Литература			1,2	195	195				50	50	50	45					
ОУД.03	Иностранный язык			1,2	117	117				48	69							
ОУД.04	Математика	2			280	180	100			80	60	70	70					
ОУД.05	История			2	180	180				45	45	45	45					
ОУД.06	Физическая культура			2	117	7	110			48	69							
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	70	30	40			24	46							
ОУД.08	Астрономия			2	39	20	19			26	13							
ОУД.09	Родной русский язык			2	78	50	28			39	39							
	Индивидуальный проект																	
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>				<b>626</b>	<b>420</b>	<b>206</b>			<b>154</b>	<b>154</b>	<b>159</b>	<b>159</b>					
ОУД.10 (y)	Информатика			2	160	60	100			40	40	40	40					
ОУД.11 (y)	Обществознание	2			256	200	56			64	64	64	64					
ОУД.12 (y)	География			2	210	160	50			50	50	55	55					
	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>				<b>390</b>	<b>298</b>	<b>92</b>			<b>78</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>156</b>					
ЭК.1	Элективный курс «Введение в специальность»				78	78					78							

ЭК.2	Элективный курс «Конституционное право»				78	60	18						78						
ЭК.3	Элективный курс «Биология в специальности»				39	20	19				39								
ЭК.4	Элективный курс «Биохимия»				78	60	18			78									
ЭК.5	Элективный курс «Формирование финансовой грамотности»				78	60	18						78						
ЭК.6	Элективный курс «Физика в задачах»				39	20	19				39								
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>432</b>	<b>170</b>	<b>262</b>	<b>0</b>					<b>102</b>	<b>92</b>	<b>54</b>	<b>68</b>	<b>90</b>	<b>26</b>	
ОГСЭ. 01	Основы философии			3	48	48							48						
ОГСЭ. 02	История			3	48	42	6						48						
ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4,5,6,7,8	124	60	64						22	22	22	22	22	14	
ОГСЭ. 04	Физическая культура			3,4,5,6,7,8	160	2	158						32	22	32	24	38	12	
ОГСЭ. 05	Психология общения			6	52	18	34									22	30		
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>180</b>	<b>124</b>	<b>56</b>	<b>0</b>					<b>125</b>	<b>55</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ЕН. 01	Химия			3	144	100	44						125	19					
ЕН. 02	Экологические основы природопользования			4	36	24	12							36					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>612</b>	<b>276</b>	<b>316</b>	<b>20</b>					<b>71</b>	<b>41</b>	<b>152</b>	<b>210</b>	<b>70</b>	<b>68</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3	64	34	30					23	41						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3			88	40	48							88					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3			64	38	26							64					
ОП.04	Организация обслуживания	5			52	26	26									52			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	6		5	80	30	30	20								48	32		
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности			6	80	40	40									42	38		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	68	20	48											68	
ОП.08	Охрана труда			3	48	28	20					48							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4	68	20	48									68			

<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>2114 (962+ 1188п )</b>	<b>630</b>	<b>640</b>	<b>40</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>348</b>	<b>726</b>	<b>454</b>	<b>514</b>
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>																
<b>ПМ. 01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>240 (96+1 44п)</b>	<b>48</b>	<b>48</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>168</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4*			36	18	18						36				
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4*			60	30	30						36	24			
УП. 01	Учебная практика			4	72									72			
ПП.01	Производственная практика			4	72									72			
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>432 (216+ 216п)</b>	<b>98</b>	<b>98</b>	<b>20</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*			36	18	18								36		
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*			180	80	80	20							180		
УП. 02	Учебная практика			5	72										72		
ПП.02	Производственная практика			5	144										144		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>258 (114+ 144п)</b>	<b>56</b>	<b>58</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>258</b>	<b>0</b>	<b>0</b>





	<b>Объём образовательной программы в академических часах</b>				<b>5940</b>												
<b>ВК. 00</b>	<b>Время каникулярное</b>				<b>34 нед.</b>												
<b>Консультации:</b> 4 ч. в год на одного обучающегося в группе. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу Подготовка выпускной квалификационной работы 4 недели С 12 мая по 142 июня Защита выпускной квалификационной работы 2 недели с 14 по 28 июня		Всего	Изучаемых дисциплин и МДК (часов)														
			Экзаменов				576	828	576	540	360	576	432	216			
			Дифференцированных зачётов				3	3	2	2	2	3	1	0			
			Демонстрационных экзаменов				1	10	5	4	2	3	1	3			
			Курсовых работ (проектов)							2	1	2	1	2			
										1	1						

