

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Алтайская академия гостеприимства"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол от 24.04.2025 № 5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН



УТВЕРЖДАЮ

Директор

С.В. Ездин

24 апреля 2025 г.

Регистрационный номер № 319

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар ↔ Кондитер	
Форма обучения: Очная	
Срок получения образования по ОП: 1 г. 10 м.	
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: среднее общее образование	
Основной	Виды деятельности
+	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

от 09.12.2016 № 1569

[illegible]

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	9	7	16	7	13	20	36
У	Учебная практика	4	6	10	9		9	19
П	Производственная практика	3	10	13		10	10	23
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1		1	3
Д	Защита выпускной квалификационной работы					1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2		2	13
Итого		19	33	52	19	24	43	95

				Форма промежуточной аттестации		Трудоёмкость								Объём ОП		Курс 1												Курс 2																	
				Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Трудо-есть	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Объём, часть	Вар. часть	Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4									
Индекс	Наименование	Итого	Лек															Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							2952	2952	2660	549	226	1841	44	144	148	2340	612	612	142	60	326	12	36	36	864	129	38	621	12	28	36	612	130	50	368	8	28	28	864	148	78	526	12	52	48
ОП.Общепрофессиональный цикл							470	470	416	177	18	205	16	22	32	324	146	82	40	60	36	6	6	106	41	2	29	8	10	16	68	20	16	14	4	6	8	214	76		126	4		8	
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	2			54	54	40	17	2	17	4	6	8	36	18	18	8		8	2		36	9	2	9	4	4	8																	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			54	54	40	20	16		4	6	8	36	18													54	20	16		4	6	8											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			62	62	44	28		12	4	10	8	36	26	24	14		6	4		38	14		6	4	6	8																	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4			48	48	40	28		8	4		8	36	12																				48	28		8	4		8				
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4		32	32	32	20		12				32																				32	20		12								
ОП.06	Охрана труда		2		36	36	36	26		10				36		20	14		6			16	12		4																				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4		36	36	36	36		36				36																				36			36								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		36	36	36	18		18				36																			36	18		18									
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		3	4	40	40	40	40		40				40														14			14			26		26									
ОП.10	Основы финансовой грамотности		4		36	36	36	10	26					36																		36	10		26										
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			2	36	36	36	10	26					36	20	4		16				16	6		10																				
ПЦ.Профессиональный цикл							2446	2446	2208	372	208	1600	28	122	116	1980	466	530	102	60	290	12	30	36	758	88	36	592	4	18	20	544	110	34	354	4	22	20	614	72	78	364	8	52	40
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	111		11	336	336	292	56	30	198	8	16	28	280	56	336	56	30	198	8	16	28																							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			52	52	36	14		18	4	8	8	52		52	14		18	4	8	8																							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			92	92	76	42	30		4	8	8	72	20	92	42	30		4	8	8																							
УП.01	Учебная практика			1	72	72	72			72				72		72			72																										
ПП.01	Производственная практика			1	108	108	108			108				72	36	108			108																										
ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	1			12	12							12	12		12					12																								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	122		22	612	612	564	82	54	420	8	20	28	592	20	194	46	30	92	4	14	8	418	36	24	328	4	6	20																
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1			50	50	36	16		16	4	6	8	44	6	50	16		16	4	6	8																							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2			154	154	132	66	54	8	4	14	8	140	14	72	30	30	4	8		82	36	24	4	4	6	8																	
УП.02	Учебная практика			2	180	180	180			180				180		72			72				108			108																			
ПП.02	Производственная практика			2	216	216	216			216				216									216																						
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	2			12	12							12	12								12						12																	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	33		222	416	416	384	74	36	270	4	12	20	336	80							340	52	12	264		12		76	22	24	6	4		20										
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			2	36	36	32	22		10	4			36								36	22		10		4																		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3			116	116	100	52	36	8	4	8	8	108	8							52	30	12	2		8		64	22	24	6	4		8										
УП.03	Учебная практика			2	108	108	108			108				72	36							108			108																				
ПП.03	Производственная практика			2	144	144	144			144				108	36							144			144																				
ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	3			12	12							12	12														12						12											
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	44		334	444	444	388	60	24	300	4	36	20	252	192														176	24		152				268	36	24	148	4	36	20			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			3	32	32	32	24		8				32															32	24		8													
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4			112	112	68	36	24	4	4	36	8	76	36																				112	36	24	4	4	36	8				
УП.04	Учебная практика			3	144	144	144			144				72	72													144				144													
ПП.04	Производственная практика			4	144	144	144			144				72	72																														
ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	4			12	12							12	12																					12							12			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	44		334	638	638	580	100	64	412	4	38	20	520	118														292	64	10	196		22		346	36	54	216	4	16	20			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			3	44	44	32	22		10			12		32	12													44	22		10		12											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4			186	186	152	78	64	6	4	26	8	128	58														68	42	10	6		10		118	36	54		4	16	8			
УП.05	Учебная практика			3	180	180	180			180				144	36													180			180														
ПП.05	Производственная практика			4	216	216	216			216				216																						216									
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	4			12	12							12	12																					12							12			
ГИА.Государственная итоговая аттестация							36	36	36		36			36																			36			36									
ГИА.01	Проведение демонстрационного экзамена				36	36	36		36					36																			36			36									

43.01.09 Повар, кондитер

[illegible]

[illegible]

		Итого			Курс 1			Курс 2		
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
		Мин.	Макс.	Факт						
	Итого по ОП			2952	1476	612	864	1476	612	864
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			2952	1476	612	864	1476	612	864
ОП	Общепрофессиональный цикл			470	188	82	106	282	68	214
ПЦ	Профессиональный цикл			2446	1288	530	758	1158	544	614
ГИА	Государственная итоговая аттестация			36				36		36
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		34.89	-	36	36	-	36	32.93
		Период атт.		49.34	-	36	36	-	36	
		Период гос.эк.			-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП		30.89	-	32	32	-	32	28.93
		Блок ПП		2660	1340	540	800	1320	548	772
		Блок ОП		416	156	76	80	260	54	206
		Блок ПЦ		2208	1184	464	720	1024	494	530
		Блок ГИА		36				36		36
		Итого		2660	1340	540	800	1320	548	772
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			8	4	4	8	3	5
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			9	2	7	10	4	6
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			89.98%						
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			61.81%						

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
ОП.Общепрофессиональный цикл												
+	ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	1		18							
			2		36							
+	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		54							
+	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1		24							
			2		38							
+	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4		48							
+	ОП.05	Основы калькуляции и учета	4		32							
+	ОП.06	Охрана труда	1		20							
			2		16							
+	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4		36							
+	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36							
+	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3		14							
			4		26							
+	ОП.10	Основы финансовой грамотности	4		36							
+	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	1		20							
			2		16							
ПЦ.Профессиональный цикл												
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		52							
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		92							
+	УП.01	Учебная практика	1		72							
+	ПП.01	Производственная практика	1		108							
+	ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	1		12							
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		50							

+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		72							
			2		82							
+	УП.02	Учебная практика	1		72							
			2		108							
+	ПП.02	Производственная практика	2		216							
+	ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	2		12							
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2		36							
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2		52							
			3		64							
+	УП.03	Учебная практика	2		108							
+	ПП.03	Производственная практика	2		144							
+	ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	3		12							
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3		32							
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4		112							
+	УП.04	Учебная практика	3		144							
+	ПП.04	Производственная практика	4		144							
+	ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	4		12							
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3		56							
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3		56							
			4		118							
+	УП.05.	Учебная практика	3		180							
+	ПП.05	Производственная практика	4		216							
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	4		12							
ГИА.Государственная итоговая аттестация												
+	ГИА.01	Проведение демонстрационного экзамена	4		36							