

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор

С.В. Ездин

27 апреля 2023 г.

Регистрационный номер № 268

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

## 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественно-научный

Квалификация: Повар ↔ Кондитер
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)  
Образовательный стандарт (ФГОС)

2023

от 09.12.2016 № 1569

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

### Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август										
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31		
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I												У	У	У	У	Э	К	К																				У	У	У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II													П	П	П	П		К	К																			П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III										У	У	У	У	П	П		К	К																У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV									У	У	У	У	П	П	П	П	Э	К	К															Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=

### Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	12	19	31	13	16	29	11	12	23	8	12	20	103
У	Учебная практика	4	4	8				4	8	12	4		4	24
П	Производственная практика				4	7	11	2	3	5	4	9	13	29
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2		1	1		1	1	1	1	2	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	9	11	2		2	35
<b>Итого</b>		<b>19</b>	<b>33</b>	<b>52</b>	<b>19</b>	<b>33</b>	<b>52</b>	<b>19</b>	<b>33</b>	<b>52</b>	<b>19</b>	<b>24</b>	<b>43</b>	<b>199</b>
Студентов														
Групп														



<b>Вид</b>	<b>Наименование</b>	<b>Курс</b>	<b>Семестр</b>
<b>ЗаО</b>	<b>Комплексный зачет с оценкой</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	<i>БПр.11 Основы безопасности жизнедеятельности</i>	1	2
	<i>ОП.06 Охрана труда</i>	1	2
<b>Вид</b>	<b>Наименование</b>	<b>Курс</b>	<b>Семестр</b>
<b>ЗаО</b>	<b>Комплексный зачет с оценкой</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	<i>ППр.01 Химия</i>	1	2
	<i>ППр.02 Биология</i>	1	2
<b>Вид</b>	<b>Наименование</b>	<b>Курс</b>	<b>Семестр</b>
<b>За</b>	<b>Комплексный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<i>БПр.07 История</i>	2	2
	<i>БПр.08 Обществознание</i>	2	2
<b>Вид</b>	<b>Наименование</b>	<b>Курс</b>	<b>Семестр</b>
<b>ЗаО</b>	<b>Комплексный зачет с оценкой</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	<i>БПр.07 История</i>	3	2
	<i>БПр.08 Обществознание</i>	3	2
<b>Вид</b>	<b>Наименование</b>	<b>Курс</b>	<b>Семестр</b>
<b>ЗаО</b>	<b>Комплексный зачет с оценкой</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	<i>ППр.01 Химия</i>	3	2
	<i>ППр.02 Биология</i>	3	2
<b>Вид</b>	<b>Наименование</b>	<b>Курс</b>	<b>Семестр</b>
<b>ЗаО</b>	<b>Комплексный зачет с оценкой</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	<i>ОП.05 Основы калькуляции и учета</i>	4	2
	<i>ОП.10 Основы предпринимательской деятельности</i>	4	2





БПр.02	Литература	3	2	3	3	2	3	3	3																													к	к	22	28	50			
БПр.03	Иностранный язык	3	4	4	4	4	4	4	4																														к	к	31	0	31		
БПр.04	Математика	5	5	5	5	4	5	4	5																														к	к	44	0	44		
БПр.09	География									6																													к	к	0	58	58		
ППр	Профильные предметы	0	0	0	0	0	0	0	0																																70	0	70		
ППр.01	Химия	4	4	4	3	4	3	4	3	6																															35	0	35		
ППр.02	Биология	4	4	4	4	4	4	4	4																															к	к	32	51		
ОП	Общепрофессиональный цикл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета										к	к	6	6	6	5	6	6	6	6	6	6	4	5	3																к	к	0	71	71
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности										к	к	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	2														к	к	0	42	42	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности										к	к	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	2															к	к	0	42	42	
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура										к	к																												к	к	16	28	44	
ОП.11	Основы финансовой грамотности	2	2	2	2	2	2	2	2																																			36	36
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности																																						к	к	0	38	38		
ПЦ	Профессиональный цикл	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	24																									312	324	636
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд																																							к	к	12	0	12	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	5	5	5	6	5	6	6	12																													к	к	56	0	56		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																										12												к	к	0	12	12		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9	10	9	10	10	10	9	9																														к	к	76	62	138		
УП.04	Учебная практика										36	36	36	36																										к	к	144	0	144	
ПП.04	Производственная практика											36	36	36	36																									к	к	144	0	144	
ПП.05	Производственная практика																										36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		к	к	0	324	324
<b>Итого 4 курс</b>		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			612	864	1476			
<b>Итоговая государственная аттестация</b>																																									36	36	0	72	72





-	-	-	-	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	
<b>ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>													
+	БПр.01	Русский язык	1		24								
			2		34								
			3		42								
			4		42								
+	БПр.02	Литература	2		30								
			3		24								
			4		24								
			5		25								
			6		30								
			7		22								
+	БПр.03	Иностранный язык	1		20								
			2		32								
			3		24								
			4		30								
			5		20								
			6		24								
			7		31								
+	БПр.04	Математика	1		40								
			2		58								
			3		44								
			4		46								
			5		32								
			6		46								
			7		44								
+	БПр.05	Информатика	2		38								
			3		20								
			4		29								
			5		30								
+	БПр.06	Физика	2		38								
			3		35								



+	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		72								
+	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1		36								
			2		54								
+	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	5		36								
+	ОП.05	Основы калькуляции и учета	8		72								
+	ОП.06	Охрана труда	2		48								
+	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		42								
+	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	8		42								
+	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	7		16								
			8		28								
+	ОП.11	Основы финансовой грамотности	8		36								
+	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	8		38								

#### ПЦ.Профессиональный цикл

+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		62									
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		40									
			2		44									
			3		24									
+	УП.01	Учебная практика	1		72	<u>72</u>			<u>72</u>					
+	ПП.01	Производственная практика	3		144	<u>144</u>			<u>144</u>					
+	ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	3		12									
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		52									
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		40									
			2		74									
			3		76									
			4		84									
+	УП.02	Учебная практика	1		72	<u>72</u>			<u>72</u>					

	ПП.02	Учебная практика	2		144	<u>144</u>			<u>144</u>			
+	ПП.02	Производственная практика	4		252							
+	ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	4		12							
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		66							
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		60							
			5		108							
+	УП.03	Учебная практика	5		144	<u>144</u>			<u>144</u>			
+	ПП.03	Производственная практика	5		72	<u>72</u>			<u>72</u>			
			6		108	<u>108</u>			<u>108</u>			
+	ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	6		12							
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6		52							
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6		52							
			7		56							
+	УП.04	Учебная практика	7		144	<u>144</u>			<u>144</u>			
+	ПП.04	Производственная практика	7		144	<u>144</u>			<u>144</u>			
+	ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	7		12							
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		42							
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		62							
			7		76							
			8		60							
+	УП.05	Учебная практика	6		288	<u>288</u>			<u>288</u>			
+	ПП.05	Производственная практика	8		324	<u>324</u>			<u>324</u>			
+	ПМ.05.Эм	Экзамен по модулю	8		12							
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>												
+	ГИА.01	Проведение демонстрационного экзамена	8		72							