

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Алтайская академия гостеприимства"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор



С.В. Ездин

27 апреля 2023 г.

Регистрационный номер № 258

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: <i>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования по ОП: <i>2 г. 10 м.</i>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <i>среднее общее образование</i>

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

2023
от 09.12.2016 № 1585

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
Кондитер

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>ЕН.02 Экологические основы природопользования</i>	2	2
	<i>ОГСЭ.02 История</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности</i>	2	2
	<i>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	1
	<i>ОП.08 Охрана труда</i>	2	1
	<i>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</i>	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	1
	<i>УП.03 Учебная практика</i>	2	1
	<i>ПП.03 Производственная практика</i>	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>УП.05 Учебная практика</i>	2	2
	<i>ПП.05 Производственная практика</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	2	2
	<i>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>УП.07 Учебная практика</i>	2	2
	<i>ПП.07 Производственная практика</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>ОГСЭ.05 Психология общения</i>	2	2
	<i>ОП.14 Основы предпринимательской деятельности</i>	2	2

-	-	-	Форма контроля				Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра		
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Эксперт ное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																					
СО.Среднее общее образование																					
+	БД	Базовые дисциплины																			
+	ПД	Профильные дисциплины																			
+	ПОО	Предлагаемые ОО																			
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																					
						4464	4464	4120	4036	136	208	144	3168	1296	612	864	612	900	612	864	
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																					
						454	454	440	436	6	8		432	22	54	60	84	142	34	80	
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3	36	36	36	36				36				36				
+	ОГСЭ.02	История			4*	38	38	36	36	2			36	2				38			
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	2	4*	180	180	168	164	4	8		164	16	30	30	24	34	16	46	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		15	6	164	164	164	164				164		24	30	24	34	18	34	
+	ОГСЭ.05	Психология общения			4*	36	36	36	36				32	4				36			
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																					
						268	268	250	246	10	8		180	88	152	80		36			
+	ЕН.01	Химия	2			160	160	148	144	4	8		144	16	80	80					
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4*	36	36	36	36				36					36			
+	ЕН.03	Математика			1	72	72	66	66	6			72	72							
ОП.Общепрофессиональный цикл																					
						950	950	858	838	52	40		612	338	66	52	220	156	32	424	
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2			80	80	68	64	4	8		64	16	28	52					
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4*	100	100	96	96	4			96	4			32	68			
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4			84	84	68	64	8	8		64	20			32	52			
+	ОП.04	Организация обслуживания	6			80	80	68	64	4	8		64	16						80	
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6	102	102	96	96	6			96	6						102	
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6	32	32	32	32				32							32	
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6			114	114	100	96	6	8		96	18						114	
+	ОП.08	Охрана труда			3*	36	36	36	36				32	4			36				
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3*	72	72	68	68	4			68	4			72				
+	ОП.10	Организация производства	6			88	88	74	70	6	8		88						32	56	
+	ОП.11	Метрология и стандартизация			6	40	40	36	36	4			40							40	
+	ОП.12	Основы финансовой грамотности			1	38	38	36	36	2			38	38							
+	ОП.13	Калькуляция продукции			3	48	48	44	44	4			48				48				
+	ОП.14	Основы предпринимательской деятельности			4*	36	36	36	36				36					36			
ПЦ.Профессиональный цикл																					
						2576	2576	2356	2300	68	152	144	1728	848	340	672	308	566	546	144	
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	111		11	340	340	304	296	8	28		212	128	340						
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			56	56	44	40	4	8		32	24	56						
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			56	56	44	40	4	8		36	20	56						
+	УП.01	Учебная практика			1	72	72	72	72			72	72	72							
+	ПП.01	Производственная практика			1	144	144	144	144			144	72	72	144						
+	ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	1			12	12					12	12	12							
+	ПМ.02	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	22		222	2	456	456	428	412	8	20		336	120	456					
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			2	36	36	34	34	2			34	2	36						
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2		2	120	120	106	90	6	8		86	34	120						
+	УП.02	Учебная практика			2	108	108	108	108			108	72	36	108						

+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					144	144	144	144				144						144		
+	ГИА.02	Защита дипломной работы					36	36	36	36				36						36		
+	ГИА.03	Проведение демонстрационного экзамена					36	36	36	36				36						36		

Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)								
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот	
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл														
+	ОГСЭ.01	Основы философии	3		36									
+	ОГСЭ.02	История	4		38									
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1		30									
			2		30									
			3		24									
			4		34									
			5		16									
			6		46									
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	1		24									
			2		30									
			3		24									
			4		34									
			5		18									
			6		34									
+	ОГСЭ.05	Психология общения	4		36									
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл														
+	ЕН.01	Химия	1		80									
			2		80									
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	4		36									
+	ЕН.03	Математика	1		72									
ОП.Общепрофессиональный цикл														
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1		28									
			2		52									
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3		32									
			4		68									
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3		32									
			4		52									
+	ОП.04	Организация обслуживания	6		80									
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6		102									
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6		32									

+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4		66								
+	УП.05	Учебная практика	4		72	<u>72</u>			<u>72</u>				
+	ПП.05	Производственная практика	4		144	<u>144</u>			<u>144</u>				
+	ПМ.05.Эм	Экзамен по модулю	4		12								
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	5		132								
+	УП.06	Учебная практика	5		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	ПП.06	Производственная практика	5		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
+	ПМ.06.Эм	Экзамен по модулю	5		12								
+	МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	2		72								
+	МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	4		72								
+	УП.07	Учебная практика	2		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
			4		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	ПП.07	Производственная практика	2		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
			4		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
+	ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	4		16								
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	6		144	<u>144</u>			<u>144</u>				
ГИА. Государственная итоговая аттестация													
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	6		144								
+	ГИА.02	Защита дипломной работы	6		36								
+	ГИА.03	Проведение демонстрационного экзамена	6		36								