МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Алтайская академия гостеприимства"

План одобрен Ученым советом вуза

Протоколот 25.04.2024 № 4

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ *С.В. Ездин*

25 апреля 2024 г.

Регистрационный номер № 293

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) 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) от 09.12.2016 № 1569

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	П	П	П	У	У	Э	К	К					У	У	У		У	У	У		П	П	П	П	П	П		П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II							У	У	У	У		У	У	У	У	У	Э	К	К												П	П	П	П		П	П	П	П	П	П		Д	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		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
Студентов								
Групп								

-	-	Форма промежуточной аттестации			Трудоемкость									Объём ОП		Курс 1															Курс 2															
																Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4						
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	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
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	118	50	368	12	28	36	864	160	78	526	8	52	40
ОП.Общепрофессиональный цикл					470	470	416	177	18	205	16	22	32	324	146	82	40		36		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			
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																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	98	34	354	8	22	28	614	84	78	364	4	52	32
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			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																						144			144			
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**	**34**		**344**	638	**638**	**580**	**100**	**64**	**412**	**4**	**38**	**20**	520	**118**															292	**52**	**10**	**196**	**4**	**22**	**8**	346	**48**	**54**	**216**		**16**	**12**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3			56	56	36	22		10	4	12	8	32	24															56	22		10	4	12	8							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4	174	174	148	78	64	6		26		128	46															56	30	10	6		10		118	48	54			16	
УП.05.	Учебная практика			3	180	180	180			180				144	36															180			180											
ПП.05	Производственная практика			4	216	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

Индекс	Компоненты программы						Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь						Итого часов	Итого часов	Итого часов
		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5	6-12			
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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					
		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					
		1 курс																																															
ОП	Общепрофессиональный цикл	9	8	11	10	10	9	9	10	7	0	0	0	0	0	0	0	0			11	11	12	12	10	12	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24			84	106	190
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	2	2	2	2	2	2	2	2	2									к	к	3	3	4	3	3	3	5																12	к	к	18	36	54
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	2	2	2	3	3	3	4	3									к	к	4	4	3	5	3	4	3																12	к	к	24	38	62
ОП.06	Охрана труда	2	2	4	3	2	2	2	2	1									к	к	2	2	2	2	2	3	3																	к	к	20	16	36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	3	2	3	3	3	2	1	1	1									к	к	2	2	3	2	2	2	3																	к	к	20	16	36
ПЦ	Профессиональный цикл	27	28	25	26	26	27	27	26	29	36	36	36	36	36	36	36	36			25	25	24	24	26	24	22	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	12			528	758	1286
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных и мучных кондитерских**									12																																				12	0	12
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5	4	5	4	5	4	5	5	3								12	к	к																								к	к	52	0	52
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	8	8	8	8	9	9	10	12	8								12	к	к																								к	к	92	0	92
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**																										12																			0	12	12
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5	5	4	6	4	5	4	3	2								12	к	к																								к	к	50	0	50
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	9	11	8	8	8	9	8	6	4									к	к	10	10	10	10	10	10	10																12	к	к	72	82	154
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																				6	6	6	6	6	6																		к	к	0	36	36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																		к	к	9	9	8	8	10	8																				0	52	52
УП.01	Учебная практика										36	36							к	к																								к	к	72	0	72
УП.02	Учебная практика												36	36					к	к								36	36	36															к	к	72	108	180
ПП.01	Производственная практика														36	36	36																													108	0	108
ПП.02	Производственная практика																														36	36	36	36	36	36										0	216	216
УП.03	Учебная практика																																				36	36	36							0	108	108
ПП.03	Производственная практика																																							36	36	36	36		к	к	0	144	144
Итого 1 курс		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	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	к	к	612	864	1476

2 курс																																																	
ОП	Общепрофессиональный цикл	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	36	36	36	0			612	828	1440
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6	6	6	6	6	6	6										12	к	к																											54	0	54
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											12				0	48	48
ОП.05	Основы калькуляции и учета																				2	3	3	2	3	3	3	2	2	3	3	3														0	32	32
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3														0	36	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3														0	36	36
ОП.09	Физическая культура / Адаптированная физическая культура	2	2	2	2	2	2	2													2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2														14	26	40
ОП.10	Основы финансовой грамотности																				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3														0	36	36
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных																	12																													12	0	12
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	7	8	7	8	7	8	7										12																													64	0	64
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких																																									12				0	12	12
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5	4	5	4	5	4	5																																					32	0	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																		к	к	10	9	9	10	9	9	9	10	9																	0	112	112
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразно																																									12				0	12	12
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	8	8	8	8	8	8											к	к																										56	0	56
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	8	8	8	8	8	8											к	к	10	10	10	10	10	10	9	10	10	10	9	10														56	118	174
УП.04	Учебная практика								36	36	36	36																																		144	0	144
ПП.04	Производственная практика																		к	к													36	36	36	36										0	144	144
УП.05	Учебная практика												36	36	36	36	36																													180	0	180
ПП.05	Производственная практика																		к	к																	36	36	36	36	36	36				0	216	216
Итого 2 курс		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	36	36	36				612	828	1440
	Итоговая государственная аттестация																																										36			0	36	36
																																													1224	1692	2916

		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.			-			-		
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		30.89	-	32	32	-	32	28.93
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ПП		1112	512	288	224	600	224	376
		Блок ОП		416	156	76	80	260	54	206
		Блок ПЦ		2208	1184	464	720	1024	494	530
		Блок ГИА		36				36		36
		Итого		1148	512	288	224	636	224	412
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)			8	4	4	8	4	4
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			9	2	7	10	3	7
	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							