

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Алтайская академия гостеприимства"

Педагогическим советом

Протокол от 25.04.2024 № 4

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор



С.В. Ездин

25 апреля 2024 г.

Регистрационный номер № 294

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)

2024

от 09.12.2016 № 1569

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

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	<i>БПр.11 Основы безопасности и защиты Родины</i>	1	2
	<i>ОП.06 Охрана труда</i>	1	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	<i>ППр.01 Химия</i>	1	2
	<i>ППр.02 Биология</i>	1	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	Комплексный зачет	2	2
	<i>БПр.07 История</i>	2	2
	<i>БПр.08 Обществознание</i>	2	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	<i>БПр.07 История</i>	3	2
	<i>БПр.08 Обществознание</i>	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	<i>ППр.01 Химия</i>	3	2
	<i>ППр.02 Биология</i>	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	<i>ОП.05 Основы калькуляции и учета</i>	4	2
	<i>ОП.10 Основы предпринимательской деятельности</i>	4	2

		Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Мин.	Макс.	Факт												
	Итого по ОП			5904	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ			2160	612	184	428	746	356	390	500	252	248	302	164	138
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			3744	864	428	436	730	256	474	976	360	616	1174	448	726
ОП	Общепрофессиональный цикл			574	264	90	174				36	36		274	16	258
ПЦ	Профессиональный цикл			3098	600	338	262	730	256	474	940	324	616	828	432	396
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72										72		72
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.			-			-			-			-		
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		32.08	-	33	32	-	31.39	31.38	-	31.64	32.67	-	32.5	32.5
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ОД		2052	586	184	402	708	340	368	484	242	242	274	146	128
		Блок ПП		1252	418	212	206	202	68	134	256	106	150	376	114	262
		Блок ОП		480	204	72	132				36	36		240	16	224
		Блок ПЦ		2680	502	284	218	598	212	386	832	286	546	748	386	362
		Блок ГИА		72										72		72
		Итого		3376	1004	396	608	910	408	502	740	348	392	722	260	462
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)			7	3	4	7	1	6	4	1	3	7	4	3
		ЗАЧЕТ (За)			4		4	3		3	2		2			
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			6	1	5	7	3	4	8	2	6	10	3	7
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			86.05%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			61.58%												

-	-	-	-	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	
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ													
+	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								
			8		28								
+	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								
			2		38								
+	БПр.06	Физика	3		35								
			4		46								
			3		28								

+	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>				
			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							
ГИА. Государственная итоговая аттестация												
+	ГИА.01	Проведение демонстрационного экзамена	8		72							