

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

Педагогическим советом
Протокол от 27.04.2023 № 5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор



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

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

2023
от 09.12.2016 № 1569

ОС код	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								
	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
Числа	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
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	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 контроля			Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра		
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование												Итого	Итого	Итого	Итого			
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																				
+	ОДБ	Базовые дисциплины																		
+	ОДП	Профильные дисциплины																		
+	ПОО	Предлагаемые ОО																		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	2660	2616	144	148		2340	612	612	864	612	864		
ОП.Общепрофессиональный цикл						470	470	416	400	22	32		324	146	82	106	68	214		
+	ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	2			54	54	40	36	6	8		36	18	18	36				
+	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			54	54	40	36	6	8		36	18			54			
+	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			62	62	44	40	10	8		36	26	24	38				
+	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4			48	48	40	36		8		36	12					48	
+	ОП.05	Основы калькуляции и учета			4	32	32	32	32				32						32	
+	ОП.06	Охрана труда			2	36	36	36	36				36		20	16				
+	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	36	36	36	36				36						36	
+	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4	36	36	36	36				36						36	
+	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		3	4	40	40	40	40				40			14	26			
+	ОП.10	Основы финансовой грамотности			4	36	36	36	36					36					36	
+	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			2	36	36	36	36					36	20	16				
ПЦ.Профессиональный цикл						2446	2446	2208	2180	122	116		1980	466	530	758	544	614		
+	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	111		11	336	336	292	284	16	28		280	56	336					
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			52	52	36	32	8	8		52		52					
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			92	92	76	72	8	8		72	20	92					
+	УП.01	Учебная практика			1	72	72	72	72			<u>72</u>	72		72					
+	ПП.01	Производственная практика			1	108	108	108	108			<u>108</u>	72	36	108					
+	ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	1			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	556	20	28		592	20	194	418				
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1			50	50	36	32	6	8		44	6	50					
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2			154	154	132	128	14	8		140	14	72	82				
+	УП.02	Учебная практика			2	180	180	180	180			<u>180</u>	180		72	108				
+	ПП.02	Производственная практика			2	216	216	216	216			<u>216</u>	216			216				
+	ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	2			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	380	12	20		336	80		340	76			
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			2	36	36	32	32	4			36			36				
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3			116	116	100	96	8	8		108	8		52	64			
+	УП.03	Учебная практика			2	108	108	108	108			<u>108</u>	72	36		108				

+	ПП.03	Производственная практика			2	144	144	144	144			144	108	36		144			
+	ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	3			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	384	36	20		252	192			176	268	
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			3	32	32	32	32				32				32		
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4			112	112	68	64	36	8		76	36				112	
+	УП.04	Учебная практика			3	144	144	144	144			144	72	72			144		
+	ПП.04	Производственная практика			4	144	144	144	144			144	72	72				144	
+	ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	4			12	12				12			12				12	
+	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	34		344	638	638	580	576	38	20		520	118			292	346	
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3			56	56	36	32	12	8		32	24			56		
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4	174	174	148	148	26			128	46			56	118	
+	УП.05.	Учебная практика			3	180	180	180	180			180	144	36			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	
ГИА. Государственная итоговая аттестация						36	36	36	36				36				36		
+	ГИА.01	Проведение демонстрационного экзамена				36	36	36	36				36				36		

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
				Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот
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	72			72			
+	ПП.01	Производственная практика	1		108	108			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	1		72							

	МДК.02.04	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		82								
+	УП.02	Учебная практика	1		72	<u>72</u>			<u>72</u>				
			2		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
+	ПП.02	Производственная практика	2		216	<u>216</u>			<u>216</u>				
+	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	<u>108</u>			<u>108</u>				
+	ПП.03	Производственная практика	2		144	<u>144</u>			<u>144</u>				
+	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	<u>144</u>			<u>144</u>				
+	ПП.04	Производственная практика	4		144	<u>144</u>			<u>144</u>				
+	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	<u>180</u>			<u>180</u>				
+	ПП.05	Производственная практика	4		216	<u>216</u>			<u>216</u>				
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	4		12								
ГИА.Государственная итоговая аттестация													
+	ГИА.01	Проведение демонстрационного экзамена	4		36								