

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Алтайская академия гостеприимства"

УТВЕРЖДАЮ

Педагогическим советом

Протокол от 24.04.2024 № 5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор

С.В. Ездин



43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профиль: Естественно-научный

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Основной	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
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

от 09.12.2016 № 1565

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль				23 - 1	Март				30 - 5	Апрель				27 - 3	Май					Июнь				29 - 5	Июль				27 - 2	Август				
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24		25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	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																		К	К																						Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К									
II												У	У	П	П	П	Э	К	К																	У	У	У	У	У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К								
III								У	У	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К														У	У	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К								
IV														У	У	У		К	К							П	П	П	П	П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Дп	Дп	Г	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 дисциплинам и междисциплинарным курсам	16 3/6	22 3/6	39	11	18	29	7	12	19	14	6	20	107
У	Учебная практика				2	5	7	2	2	4	3		3	14
П	Производственная практика				3		3	7	10	17		7	7	27
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	3/6	1 3/6	2	1	1	2	1	1	2		1	1	7
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы											1	1	1
Г	Проведение государственного экзамена											1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199
Студентов		25			25			25			25			
Групп		1			1			1			1			

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	<i>БПр.02 Литература</i>	1	2
	<i>ПОО.02 Родной язык</i>	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	1
	<i>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	2	1
	<i>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	<i>ОП.08 Охрана труда</i>	2	2
	<i>ОП.11 Метрология и стандартизация</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	<i>ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности</i>	2	2
	<i>ОП.12 Основы финансовой грамотности</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	<i>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья</i>	3	2
	<i>ОП.13 Калькуляция продукции</i>	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	<i>ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</i>	4	2
	<i>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</i>	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	<i>ЕН.02 Экологические основы природопользования</i>	4	1
	<i>ОП.14 Основы предпринимательской деятельности</i>	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	<i>ОГСЭ.01 Основы философии</i>	4	1
	<i>ОГСЭ.05 Психология общения</i>	4	1

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

[illegible]

[illegible]

4 КУРС

[illegible]

		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			5940	1476	612	864	1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476	1476	612	864									
НО	Начальное общее образование															
ОО	Основное общее образование															
СО	Среднее общее образование			1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			4464				1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			454				152	50	102	116	48	68	186	140	46
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			268				232	152	80				36	36	
ОП	Общепрофессиональный цикл			950				512	102	410	168		168	270	230	40
ПЦ	Профессиональный цикл			2576				580	308	272	1228	564	664	768	206	562
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	
		Период гос.эк.		-			-			-			-		36	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	33.67	-	36	35.74	-	34	32	-	35.72	30	-	34	28	
	Суммарно контактная работа (акад. час)	Блок ОП	1398	1398	594	804										
		Блок СО	1398	1398	594	804										
		Блок ПП	4040				1310	554	756	1366	574	792	1364	584	780	
		Блок ОГСЭ	436				148	50	98	116	48	68	172	138	34	
		Блок ЕН	246				210	146	64				36	36		
		Блок ОП	838				434	94	340	148		148	256	218	38	
		Блок ПЦ	2304				518	264	254	1102	526	576	684	192	492	
		Блок ГИА	216										216		216	
		Итого	5438	1398	594	804	1310	554	756	1366	574	792	1364	584	780	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			4	1	3	8	2	6	8	2	6	5		5
		ЗАЧЕТ (За)						1		1						
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			10	2	8	9	3	6	10	3	7	10	6	4
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1		1	1		1
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			90.01%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			62.88%												

-	-	-	-	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	КРП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
СО.Среднее общее образование													
+	БПр.01	Русский язык	1		92								
+	БПр.02	Литература	1		46								
			2		84								
+	БПр.03	Иностранный язык	1		48								
			2		78								
+	БПр.04	Математика	1		77								
			2		130								
+	БПр.05	Информатика	1		29								
			2		39								
+	БПр.06	Физика	1		33								
			2		47								
+	БПр.07	История	1		30								
			2		52								
+	БПр.08	Обществознание	1		30								
			2		52								
+	БПр.09	География	1		41								
+	БПр.10	Физическая культура	1		30								
			2		52								
+	БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины	1		28								
			2		41								
+	ППр.01	Химия	1		58								
			2		110								
+	ППр.02	Биология	1		56								
			2		108								
+	ПОО.01	Индивидуальный проект	1		14								
			2		25								
+	ПОО.02	Родной язык	2		46								
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл													
+	ОГСЭ.01	Основы философии	7		36								
+	ОГСЭ.02	История	4		38								

+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		26								
			4		28								
			5		30								
			6		34								
			7		32								
			8		30								
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3		24								
			4		36								
			5		18								
			6		34								
			7		36								
			8		16								
+	ОГСЭ.05	Психология общения	7		36								
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл													
+	ЕН.01	Химия	3		80								
			4		80								
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	7		36								
+	ЕН.03	Математика	3		72								
ОП.Общепрофессиональный цикл													
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		30								
			4		50								
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6		40								
			7		60								
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3		40								
			4		44								
+	ОП.04	Организация обслуживания	6		80								
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7		82								
			8		20								
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4		32								

+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3		32								
			4		82								
+	ОП.08	Охрана труда	4		36								
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	7		52								
			8		20								
+	ОП.10	Организация производства	4		88								
+	ОП.11	Метрология и стандартизация	4		40								
+	ОП.12	Основы финансовой грамотности	4		38								
+	ОП.13	Калькуляция продукции	6		48								
+	ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	7		36								
ПЦ.Профессиональный цикл													
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		56								
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5		56								
+	УП.01	Учебная практика	4		72	<u>72</u>			<u>72</u>				
+	ПП.01	Производственная практика	5		144	<u>144</u>			<u>144</u>				
+	ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	5		12								
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4		36								
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		96								
			6		96								
+	УП.02	Учебная практика	4		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
+	ПП.02	Производственная практика	5		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
			6		72								
+	ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	6		12								
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		48								
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		68								
+	УП.03	Учебная практика	3		72	<u>72</u>			<u>72</u>				
+	ПП.03	Производственная практика	3		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
+	ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	3		12								

+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		38								
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8		70								
+	УП.04	Учебная практика	7		72	36			36				
+	ПП.04	Производственная практика	8		144	144			144				
+	ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	8		12								
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5		40								
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5		36								
			6		30								
+	УП.05	Учебная практика	5		72	72			72				
+	ПП.05	Производственная практика	6		144	144			144				
+	ПМ.05.Эм	Экзамен по модулю	6		12								
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	7		60								
			8		72								
+	УП.06	Учебная практика	7		36	36			36				
+	ПП.06	Производственная практика	8		108	108			108				
+	ПМ.06.Эм	Экзамен по модулю	8		12								
+	МДК.07.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6		70								
+	УП.07	Учебная практика	6		72	36			36				
+	ПП.07	Производственная практика	6		144	108			108				
+	ПМ.07.Эм	Экзамен по модулю	6		12								
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	8		144	144			144				
ГИА.Государственная итоговая аттестация													
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	8		144								
+	ГИА.02	Защита дипломной работы	8		36								
+	ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена	8		36								