

Министерство образования и науки Алтайского края



Утверждаю
Директор КГБПОУ "ААГ"

С.В. Ездин

28.04.2022

Регистрационный № 248

Педагогическим советом
Протокол № 5 от 28.04.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

"Алтайская академия гостеприимства"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования среднего общего образования

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по 2022

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы основного общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Курс, на котором выполняется контрольная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки															
				Объем образовательной нагрузки	СРО	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем										2 курс													
						Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	3 семестр						4 семестр									
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы				Кол-во контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																												
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																												
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	1	80	58	16	10	4	2	0	0	2	4																
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	3	100	74	20	10	6	4	0	0	2	4																
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	2	84	60	18	12	6	0	0	0	2	4									1	12	6				2	4
ОП.04	Организация обслуживания	Э	4	80	58	16	8	8	0	0	0	2	4																
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	4	102	73	28	12	0	0	0	0	1	0																
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	3	32	23	8	6	2	0	0	0	1	0																
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	4	114	82	26	10	16	0	0	0	2	4																
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	3	36	27	8	6	2	0	0	0	1	0																
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	3	72	57	14	8	6	0	0	0	1	0																
ОП.10	Организация производства	Э	3	88	64	18	12	6	0	0	0	2	4																
ОП.11	Метрология и стандартизация	ДЗ	4	40	29	10	6	4	0	0	0	1	0																
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ДЗ	2	38	27	10	6	4	0	0	0	1	0	1	6	4				1									
ОП.13	Калькуляция продукции	ДЗ	4	48	35	12	4	8	0	0	0	1	0																
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	2	36	27	8	6	2	0	0	0	1	0								1	6	2					1	
	ИТОГО:	03; 8Д3; 6Э	14	950	694	212	120	86	6	0	0	20	24	1	6	4	0	0	0	1	0	2	18	8	0	0	0	3	4

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Итого часов в 1 полугодии	Итого часов во 2 полугодии	Итого часов																						
		1-7	8-14	15-21	22-28	29 окт - 5 ноя	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	08-14	15-21	22-28	29 окт - 4 ноя	5-11	12-18				19-25	26 ноя - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 мар - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-12	13-14
3 курс																																														
<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>																																														
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	6	2	2	2	2	2	2	4	4																																		
	Промежуточная аттестация и консультации												4	к	к	к	4	4																												
ОГСЭ.04	Физическая культура	4	4	2	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	к	к	к	к	2																											
	Промежуточная аттестация и консультации														к	к	к	к																												
<i>Общепрофессиональный цикл</i>																																														
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья																																													
	Промежуточная аттестация и консультации														к	к	к	к	2	2	6	6	6	6																						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	3																																		
	Промежуточная аттестация и консультации														к	к	к	к	4																											
ОП.08	Охрана труда																																													
	Промежуточная аттестация и консультации														к	к	к	к	4	2	2	2	2	2																						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности																																													
	Промежуточная аттестация и консультации														к	к	к	к	4	2	2	2	3	4																						
ОП.10	Организация производства	4	4	12	4	4	4	4	4	6	6	6																																		
	Промежуточная аттестация и консультации														к	к	к	к	6	6	6	6	6	6																						
<i>Профессиональные модули</i>																																														
ПМ.04	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																																													
	Промежуточная аттестация и консультации														к	к	к	к																												
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2	6	2	2	2	2	2	2	2	2																																		
	Промежуточная аттестация и консультации														к	к	к	к	3	2																										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4	2	2																																	
	Промежуточная аттестация и консультации														к	к	к	к	4	к	к	3	8	4																						
УП.04	Учебная практика																																													
ПП.04	Производственная практика																																													
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																																													
	Промежуточная аттестация и консультации														к	к	к	к																												
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала																																													
	Промежуточная аттестация и консультации														к	к	к	к	4	6	6	6	6	6																						
УП.06	Учебная практика																																													
ПП.06	Производственная практика																																													
Итого 2 курс		18	18	36	18	18	18	18	18	18	18	19	36	36	36	18	0	0	18	30	36	16	16	16																						

