Утверждаю
Заведующий сухобузимским филиалом
КГБПОУ "Красноярский аграраный техникум"

_____ Петровский Д.А.

" 17 " августа 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Сухобузимский филиал КГБПОУ "Красноярский аграраный техникум"

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, конитер
по програме базовой подготовки

Квалификация: **повар, кондитер**
Форма обучения- **очная**
Нормативный срок обучения- 3 **года 10 мес.**
на базе основного общего образовния

2. План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, срок 3 г.10 мес Группа 12-п

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки							
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
								Занятия по дисциплинам и МДК						по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Зачёты	Дифференцированный зачет	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	Теоретическое обучение	в т. ч. лаб. и практ. занятий	Практика	Индивидуальный проект	Консультация	*Промежуточная*	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
														17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	22 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Обязательная часть образовательной программы																					
О.00	**Общеобразовательный цикл**				**2052**	**0**	**2052**	**1892**	**454**	**0**	**36**	**52**	**72**	**470**	**522**	**428**	**560**	**36**	**0**	**0**	**36**
ОУД.00	**Блок ООД**				**1590**	**0**	**1590**	**1490**	**317**	**0**	**36**	**32**	**48**	**402**	**446**	**310**	**432**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык			4	140		140	108	38			12	20	34	40	34	32				
ОУД.02	Литература		4		134		134	124	43		10			34	34	34	32				
ОУД.03	Иностранный язык		4		172		172	172	60					34	56	34	48				
ОУД.04	Математика			4	234		234	204	71			10	20	56	62	34	82				
ОУД.05	История			4	172		172	144	50		10	10	8	34	62	34	42				
ОУД.06	Физическая культура	1,2, 3	4		172		172	172	60					42	46	38	46				
ОУД.07	Основы безопастности жизнедетельности		4		68		68	68	24							32	36				
ОУД.08	Астрономия		4		36		36	36	13								36				
ОУД.09	Физика		4		146		146	146	51					38	32	36	40				
ОУД.10	Обществознание (вкл.экономику и право)		4		172		172	172	60					52	48	34	38				
ОУД.11	География		2		72		72	72	25					48	24						
ОУД.12	Экология		2		72		72	72	25					30	42						
	Профильные учебные дисциплины				**390**	**0**	**390**	**330**	**137**	**0**	**16**	**20**	**24**	**68**	**76**	**118**	**128**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.13	Информатика		4		144		144	144	50					34	36	36	38				

ОУД.14	Химия			4	170		170	138	60		10	10	12	34	40	42	54				
ОУД.15	Биология			4	76		76	48	27		6	10	12			40	36				
ОУДПд.00	**По выбору из обязательных предметных областей**				**72**	**0**	**72**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**36**
ОУДПд.02	Адаптация выпускников на рынке труда /Финансовая грамотность	8			36		36	36	0												36
ОУДПд.03	Эстетическое воспитание / Деловая культура		5		36		36	36	0									36			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**				**766**	**0**	**766**	**766**	**268**	**0**	**0**	**0**	**0**	**142**	**252**	**80**	**0**	**68**	**146**	**0**	**78**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		70		70	70	25					70							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		72		72	72	25					72							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3		152		152	152	53						72	80					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		2		48		48	48	17						48						
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2		72		72	72	25						72						
ОП.06	Охрана труда		2		60		60	60	21						60						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		36		36	36	13										36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		72		72	72	25									34	38		
ОП.09	Физическая культура		6		70		70	70	25									34	36		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8		36		36	36	13												36
ОПв.11	Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий		8		42		42	42	15												42
ОПв.12	Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий / Специальное рисование и лепка		6		36		36	36	13										36		
П.00	**Профессиональный цикл**				**3014**	**0**	**3014**	**1472**	**784,2**	**1440**	**0**	**42**	**60**	**0**	**90**	**104**	**304**	**508**	**718**	**612**	**678**
ПМ.00	**Профессиональные модули**				**3014**	**0**	**3014**	**1472**	**784**	**1440**	**0**	**42**	**60**	**0**	**90**	**104**	**304**	**508**	**718**	**612**	**678**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**			**ЭК6**	**392**	**0**	**392**	**194**	**136**	**180**	**0**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**164**	**192**	**36**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинаных полуфабрикатов		4		54		54	54	38								54				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5	158		158	140	98			6	12				74	84			

УП.01	Учебная практика: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		5		72		72			72							36	36			
ПП.01	Производственная практика: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		6		108		108			108								72	36		
	Экзамен по модулю				12		0	0													
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**			**ЭК6**	**542**	**0**	**542**	**272**	**190**	**252**	**0**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**166**	**376**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок		5		76		76	76	53									76			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок		6		214		214	196	137			6	12					90	124		
УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6		144		144			144									144		
ПП.02	Производственная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6		108		108			108									108		
	Экзамен по модулю				12																
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**			**ЭК8**	**588**	**0**	**588**	**314**	**156**	**252**	**0**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**176**	**156**	**256**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6		66		66	66	26										66		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		8		270		270	248	130			10	12						110	84	76
УП.03	Учебная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		8		108		108			108										72	36

ПП.03	Производственная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		8		144		144			144											144
	Экзамен по модулю				12																
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**			**ЭК8**	**396**	**0**	**396**	**158**	**108**	**216**	**0**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**118**	**278**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7		40		40	40	12											40	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			8	140		140	118	96			10	12							42	98
УП.04	Учебная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8		108		108			108										36	72
ПП.04	Производственная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8		108		108			108											108
	Экзамен по модулю				6																
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**			**ЭК8**	**1096**	**0**	**1096**	**534**	**194**	**540**	**0**	**10**	**12**	**0**	**90**	**104**	**140**	**150**	**130**	**338**	**144**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2		90		90	90	12					0	90						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	466		466	444	182			10	12			104	68	78	58	158	

УП.05	Учебная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		7		324		324			324							72	72	72	108	
ПП.05	Производственная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8		216		216			216										72	144
	Экзамен по модулю				12																
ПА	**Помежуточная аттестация**																**72**		**36**		**36**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**				**72**																
	Итого:				**5904**	**0**	**5832**	**4008**	**1506**	**1440**		**94**	**216**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**792**
	Итого количество часов в неделю													36	36	36	36	36	36	36	36
Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена								**Всего**	дисциплин и МДК					**612**	**864**	**612**	**756**	**432**	**504**	**324**	**288**
									учебной практики	756				**0**	**0**	**0**	**108**	**108**	**216**	**216**	**108**
									производств. практики	684				**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**144**	**72**	**396**
									экзаменов					0	0		4	2	2	2	4
									дифф. зачетов					2	6	1	9	4	9	3	10
									зачетов					1	0	0	1	0	0	0	0

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

курсы	Теоретическое обучение						Промежуточная аттестация, нед	Учебная практика	Производственная практика, нед		Подготовка к итоговой государственной аттестции	Итоговая государственная аттестация, нед	Каникулы, нед.	Всего, нед
	Всего за год		1 семестр		2 семестр				По профилю профессии	Преддипломная				
	нед.	час	нед.	час	нед.	час								
1	41	1476	17	612	24	864							11	52
2	36	1296	17	612	19	684	2	3					11	52
3	25	900	12	432	13	468	1	9	6				11	52
4	21	756	9	324	9	324	1	6	11			2	2	43
ИТОГО	123	4428	55	1980	65	2340	4	21	19	0	0	2	35	199

1. Годовой календарный учебный график 43.01.19 Повар, кондитер

Группа	Сентябрь				29.IX - 5.X	Октябрь			27.X - 2.XI	Ноябрь				Декабрь				29.XII - 4.I	Январь			26.I - 1.II	Февраль			23.II - 1.III	Март				30.III - 5.IV	Апрель			27.IV - 3.V	Май				Июнь				29.VI - 5.VII	Июль			27.VII - 2.VIII	Август			
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	31
12-п	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
12-п	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
12-п	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПП	ПП	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
12-п	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	ГИА	ГИА									

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Практика производственная	Практика преддипломная	промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	41						11	52
2	37	2			2		11	52
3	25	9	6		1		11	52
4	21	6	11		1	2	2	43
Итого	117	20	19		6	2	35	199

Обозначения: Теоретическое обучение — Т; Практика учебная — УП; Производственная практика — ПП; Промежуточная аттестация — ПА; Государственная итоговая аттестация — ГИА; Каникулы — К