	Утверждаю
Сухобузимским филиалом рский агараный техникум"	•
В.А. Олейников	
20 r.	, ,

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

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

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация: <u>повар, кондитер</u>
Форма обучения- <u>очная</u>
Нормативный срок обучения- 2 <u>года 10 мес.</u>
на базе основного общего образовния

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

курсы		Теорет	ическое	обучен	ие		Промежуточ ная аттестация,	Учебная практика	Производственна я практика, нед	Итоговая госудаственная	Каникулы, нед.	Всего, нед
	Bcei	го за год	1 cen	иестр	2 сем	естр	нед	1	По профилю	аттестация, нед		1
	нед.	час	нед.	час	нед.	час			профессии			'
1	39	1404	17	612	22	792		1	1		11	52
2	36	1296	17	612	19	684	1	2	2		11	52
3	20	720	11	396	10	360		8	12	1	2	43
итого	95	3420	45	1620	51	1836	1	21	19	2	24	147

3. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка и литературы
2.	Истории и обществознания
3.	Математики и информатики
4.	Химин, биологин и географин
5.	основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6.	товароведения продовольственных товарсв
7.	технологии кулинарного и кондитерского производства
8.	технического оснащения и организации рабочего места
9.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лабораторни:
1.	ЛПК с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков (задание общежития)
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий (вне территории образовательного учреждения)
	Залы:
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

43.01.09 Повар, кондитер 2025-2028

План	учебиого	процесса	14-11
E II J J GI ET	1 14000010	процесса	1 4-11

		Las						тлан уче	UHUI U II	роцесса	14-11							
		Формы я	промежу ггестаци			НЭ	Of	ьем образоват	гельной про	граммы в яка;	иемических ча	icax	Распреде	еление обязатель	ной нагрузки по	курсам и семес	трам (час. в се	:местр)
Инаекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	экзамен	laver	типированеный зачет	Всего	В том числе в форме практической подготовки	еские занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	амостоятельняя работя	Промежуточная	Консультации	ľκ	урс	II k	гурс	Ш	курс
				лифферсициро зачет		Втопракти	Георетические	Лабор	E	амостоя	Проч	Кон	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2		3	<u> </u>	4	5	6	7	8	9	10	11	17 нед 12	24 нед. 13	17 нед 14	24 нед. 15	17 нед. 16	24 нед 17
			T															
Обшеобра зог	зательный шикл				1476	682	747	682	0	0		36	492	612	170	202	0	0
Обязятельні	ые общеобрязовательные дисциплины				1476	682	747	682	0	0	18	18	492	612	170	202	0	0
OД.01	Русский язык	2			72	24	36	24		0	6	6	34	38				
ОД 02	Литература			2	108	56	52	56		0			34	74				
OД 03	История			2	136	46	90	46		0			68	90				
OJ 04	Обществознание			2	72	36	36	36		0		1	34	38				
ОД 05	I сография			4	72	30	42	30		0					34	38		
0月06	Иностранный язык			2	144	72		72		0			84	60				
ОД 07	Математика	4	-		232	96	233	96		0	6	6	68	90	34	40		
ОД 08	Пінфовматика	<u> </u>	<u> </u>	4	144	82	26	82		θ					68	76	<u> </u>	
ОД 09	Физическая культура		1,2	<u> </u>	72	62	10	62		0	<u> </u>		34	38				
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины (ОБ в 3Р)			2	68	28	40	28		0			34	34				
ОД Н	Физика			2	108	34	62	34		0			34	74				
ОД 12	RIMITA	4		↓	144	24	48	24	<u> </u>	0	6	6	34	28	34	48		
ОД 13	Биология			2	72	(5()	72	60		0	<u> </u>		34	38				
	Индивидуальный проект			2	32	32	0	32		0				32			1	
OII.	Общепрофессиональный цикл		-		462	0	0	0	0	0	0	0	40	36	86	154	110	36
ОП 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2	36								18	18				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			4	36										18	18		
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	40								22	18				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			3	32										32			
ОП.05	Основы калькуляции и учетя			4	36										18	18		
ι)Π 06	Охрана труда			4	32			<u> </u>		ļ		<u> </u>		ļ		32	_	
0П.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	32											32		
ОП 08	Безопасность жизнедеятельности			4	36						1					36		1

P0.110	Физическая культура	 5	40	<u> </u>		1	
DI 10	Цифоровые технологии в пидустрин питагия	5	34				
П.11	Основы финансовой грамотности	4	36				
OII 12	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	6	36				
)П 13*	Организация осслуживания в ресторане	6	36				
1.00	Профессиональный инкл		2454	0	0	đ	#2 #
1M.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разиообразного ассортимента	ЭК 2	246	O	U	U	72
АДК 01 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинаных полуфабрикатов	2	66				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	158				
УП.01	Учебная практика Приготовление и подготовка в реализации полуфабрикатов для блюд, куппнарных изделий разнообразного ассортимента	2	36				36
[]]] O]	Производственная практика: Приготовление и подготовка к режни зации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	.36				36
ПМ.02	Пригоговление, оформление и падготовка к реализации горямих блюд, кулинарных имелий, закусок разисибразиого вссартимента	OK 5	378	U	U	U	108
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и прежентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	120				
мдк.02 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок	4	150				
YII 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5	36				36

								
							40	
							34	
					18	18		
							18	18
							18	18
0	•	•	80	216	356	506	502	792
Û	U	•	08	216	b	Q	0	n
			34	32				
			40	112				
				36				
				36				
0	0	0	U	0	122	148	108	0
					54	66		
					68	82		
							36	

пп 02	Производственная практика Приготовление, оформление и нодготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного вссортимента		. 5	72				72								72		
ПМ.03	Пригоговление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок рязнообразного ассортимента		ЭК 4	312	Û	0	U	144	U	Ú	U	0	A	96	216	O	O	
МДК.03.01	Организама приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд кулинарных изделий, закусок		3	36										36				7
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4	132										60	72			-
YI1 03	Учебная пряктика Приготовление, оформление и подготовка к реализации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4	72				72							72			
1111 03	Произвольтвенная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразиело ассортимента		4	72				72							72			
HM.04	Приготовление, оформление и полготовка к реализации колодных и горячих слалких блюд, десертов, импитков разнообразного ассортимента	7-11	ЭK 6	576	0	0	0	216	Ü	0	0	Đ	0	138	144	150	144	
МДК 64 01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, налитков		4	78										42	36			7
МДК.04 02	Прецессы приготовления, подгетовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5	282										96	108	78		
УП 04	Учебная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, папитков разнообразного ассортимента		6	108				108								72	36	
F][] (·4	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6	108				108									108	-

HM.05	полготовкя к реализации хлебобулочных, мучных кондиперских илелий	эк6	892	O	U	O	288	U	0	0	Q	0	U	0	244	648
мдк 05 01	Организация приготовления, подготовки к реализации	6	308												114	194
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации клебобулочных, мучных	6	296												94	202
УН 05	Учебная практнка: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6	144				144								36	108
ПП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	6	144				144									144
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация		36													36
	Всего										612	864	612	864	612	864
							дисцип	ин и МДК								
			1	144			учебно	й практики			0	36	0	72	144	144
Государстве	энная (итоговая) ястестация проводиться в форм	16	0.12	144			производств	енной практик	и		Ú	36	0	72	72	252
	ионного экзамена		Bc				3.8	четов			I	1	1			
1							дифф	зачетов					14			
1							∌ K3	аменов				1		2		

		T T T T T T T T T T T T T T T T T T K K T															2. C	`B0#	1844	е даг	аны	ie no	бю	джет	гу																																																		
ſ			Cer	нтяб-р) fa				Chris	(pa	T			Но	M(-PL				Д	жабр					Ян	eape				Φυ	ьризь					Март					Ar	трель					Mad					Hous				Ī	Ffre		T	T		Ast	45			Γ	11	lpakti	HEAT	-	Tailed				1
	Γρνιπα	7	14		- 1		29 Iv. 1 X	12				4	9		1	I	- 1			1	- (- 1	=	1	- 1	- 1	J9	26 i-111	2 8				=				ı				- 1	- 1		1.5	1	0	11		1		-	1	'`					- 1	- 1	Bear Bear	1				Kypus	Yundama squarttello.		Проково в тенняя	предлатаномия	III SOME AND TON FINE BET OCTABLES	FOCY MADE THE WITH PER MAIN MITTER	OC Aspertmention with the	K RREV BA	Beero	
ı	курс	Т	T	ī	T	Т	т	T	Т	1	г	T	T	T	Т	Т	Т	T	Т	П	г	T	K	K	Т	т	T	Т	1	Т	i	Т	Т	Т	Τ.	r	т	T	T	Т	T	т	T	T	1	г	т	τ	Т	T	T	1	7	УШ	K	k	k		K	K	K	K	K	K	,					_	\perp		11		
- 1	курс	T	T		т	T	Т	Т	Т	T	T	т	Υ	т	Т		Т	Т	Т	7	П	т	K	K		Ŧ	T	Т	1		Т	т	т	Т	7	т	т	Т	Т		т	т	Т	Т	7	г	т	Т	Y	23		IŁ		ПА	K	IK	1		ĸ	ĸ	K	K	K	K	1	2	T	П		. 1	T	\mathbf{T}	11		
ı	3 курс	т	7		ī	T	T	Т	1	1	Г	T	T	т	m	y 3	TI	YXX	VU	t"			K	K		T	T	т	1		Т	T	т	т		T I	YEL	788	Y	11 3			٠.			31										1	1		-	•		^		1.	1	.0	T	4			Ι	\perp	2		٦
		-																																																									_					И	теге	1	1	6	0	1	T	0 2	24		
		060	าหลฯ	сния	r.				Te	орет	ичес	moe o	÷уче	энне						Пра	жти	ka vy	сби	An					Пр	OM III	одити	енна	ы пр	акти	kā.														Про	MCK	POT	can a	rrec	rause	H.R			Γœ					rona.	-						Kas	вику л	na			
																																																												a Tress	THIR	(II													

ПА

K

т