

Утверждаю

и.о. заведующего Сухобузимским филиалом
КГБПОУ "Красноярский аграрный техникум"

_____ В.А. Олейников

" ____ " _____ 20__ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе базовой подготовки

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация: **повар, кондитер**

Форма обучения- **очная**

Нормативный срок обучения- **2 года 10 мес.**

на базе основного общего образования

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

курсы	Теоретическое обучение						Промежуточ ная аттестация, нед	Учебная практика	Производственна я практика, нед	Итоговая государственная аттестация, нед	Каникулы, нед.	Всего, нед
	Всего за год		1 семестр		2 семестр				По профилю профессии			
	нед.	час	нед.	час	нед.	час						
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.	Химии, биологии и географии
5.	основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6.	товароведения продовольственных товаров
7.	технологии кулинарного и кондитерского производства
8.	технического оснащения и организации рабочего места
9.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
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

План учебного процесса 14-п

[illegible]

ОП.09	Физическая культура			5	40				
ОП.10	Цифровые технологии в пищевой промышленности			5	34				
ОП.11	Основы финансовой грамотности			4	36				
ОП.12	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий			6	36				
ОП.13*	Организация обслуживания в ресторане			6	36				
П.00	Профессиональный цикл				2454	0	0	0	828
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			ЭК 2	296	0	0	0	72
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2	66				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	158				
УП.01	Учебная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	36				36
ПП.01	Производственная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	36				36
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			ЭК 5	378	0	0	0	108
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	120				
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	150				
УП.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	0	0	80	216	356	568	502	792
0	0	0	80	216	0	0	0	0
			34	32				
			40	112				
				36				
				36				
0	0	0	0	0	122	148	108	0
					54	66		
					68	82		
							36	

ПМ.05	подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			ЭК6	892	0	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0	244	648
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации			6	308												114	194
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных			6	296												94	202
УП.05	Учебная практика: 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
Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена					Всего		дисциплины и МДК											
						144	учебной практики						0	36	0	72	144	144
							производственной практики						0	36	0	72	72	252
							зачетов						1	1	1			
							дифф. зачетов								14			
							экзаменов							1		2		

2. Сводные данные по бюджету

K