КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:36:45 +07'00'

Утверждаю
и.о заведующего Сухобузимским филиалом
КГБПОУ "Красноярский аграраный техникум"

_____ В.А. Олейников

"04" августа 2026 г.

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

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
Квалификация: **повар, кондитер**
Форма обучения- **очная**
Нормативный срок обучения- 2 **года 10 мес.**
на базе основного общего образовния

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

курсы	Теоретическое обучение						Промежуточная аттестация, нед	Учебная практика	Производственная 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

43.01.09 Повар, кондитер 2025-2028
План учебного процесса 14-н

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			всего	В том числе в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
		экзамен	зачет	дифференцированный зачет			Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации	I курс		II курс		III курс	
													1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
													17 нед	24 нед.	17 нед	24 нед.	17 нед.	24 нед.
1	2	3			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Общеобразовательный цикл					**1476**	**682**	**747**	**682**	**0**	**0**	**36**		**492**	**612**	**170**	**202**	**0**	**0**
Обязательные общеобразовательные дисциплины					**1476**	**682**	**747**	**682**	**0**	**0**	**18**	**18**	**492**	**612**	**170**	**202**	**0**	**0**
ОД.01	Русский язык	2			72	24	36	24		0	6	6	34	38				
ОД.02	Литература			2	108	56	52	56		0			34	74				
ОД.03	История			2	136	46	90	46		0			68	68				
ОД.04	Обществознание			2	72	36	36	36		0			34	38				
ОД.05	География			4	72	30	42	30		0					34	38		
ОД.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	Информатика			4	144	82	26	82		0					68	76		
ОД.09	Физическая культура		1,2		72	62	10	62		0			34	38				
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины (ОБ и ЗР)			2	68	28	40	28		0			34	34				
ОД.11	Физика			2	108	34	62	34		0			34	74				
ОД.12	Химия	4			144	24	48	24		0	6	6	34	28	34	48		
ОД.13	Биология			2	72	60	72	60		0			34	38				
	Индивидуальный проект			2	32	32	0	32		0				32				
ОП.	**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 учета			4	36										18	18		
ОП.06	Охрана труда			4	32											32		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	32											32		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4	36											36		

ОП.09	Физическая культура			5	40				
ОП 10	Цифоровые технологии в индустрии питания			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**	**396**	**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	508	502	792
0	0	0	80	216	0	0	0	0
			34	32				
			46	112				
				36				
				36				
0	0	0	0	0	122	148	108	0
					54	66		
					68	82		
							36	

ПП 02	Производственная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5	72				72								72		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**			ЭК 4	312	0	0	0	144	0	0	0	0	0	96	216	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			3	36										36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4	132										60	72		
УП 03	Учебная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4	72				72							72		
ПП 03	Производственная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4	72				72							72		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**			ЭК 6	576	0	0	0	216	0	0	0	0	0	138	144	150	144
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			4	78										42	36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки 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, напитков разнообразного ассортимента			6	108				108								72	36
ПП 04	Производственная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			6	108				108									108

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 проводиться в форме демонстрационного экзамена	**Всего**		дисциплин 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		

1. Годовой календарный учебный график 43.01.19 Повар, кондитер

2. Сводные данные по бюджету

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				Курсы	Учебная практика	Практика		промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	1 7	8 14	15 21	22 28		5 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		2 8	9 15	16 22	23 29		30	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								
1 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	І	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1						11	
2 курс	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	УП	УП	[illegible]	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	2	2			1		11	
3 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	[illegible]	[illegible]	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	•	•	•	•	•	•	•	•	3	9					2	
																																																			Итого	11	6	0	1	0	24	

Обозначения

Теоретическое обучение

Практика учебная

Производственная практика

Промежуточная аттестация

Государственная итоговая аттестация

Каникулы

Т

УП

ПП

ПА

К