

СОГЛАСОВАНО

Директор ПО «Центр»

_____ А.В.Хирф

«_____» _____ 2023г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ РХ

«Аграрный техникум»

_____ О.М.Недопекин

«_____» _____ 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия

«Аграрный техникум»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 «Повар, кондитер»

по программе базовой подготовки

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения по ППКРС – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования

Естественно-научный

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Распределение по семестрам			Объем образовательной программы в часах, в т.ч.						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам								
					Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Обучение по дисциплинам и МДК					консультации	1 сем. (17 нед)	2 сем. (24 нед)	3 сем. (17 нед)	4 сем. (24 нед)	5 сем. (17 нед)	6 сем. (24 нед)	7 сем. (17 нед)	8 сем. (24 нед)				
		Всего	лекций	в т.ч. лабораторных и практических занятий															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл																		
ОД.00	Обязательные общеобразовательные дисциплины	3	10	0	1444	0	1444	698	746	0	390	540	252	262	0	0	0	0	
ОД.01	Русский язык	2			72	0	72	36	36	0	30	42							
ОД.02	Литература		4		108	0	108	52	56	0	20	30	24	34					
ОД.03	Математика	3			232	0	232	182	50	0	68	96	68						
ОД.04	Иностранный язык	4	4		144	0	144	0	144	0	30	42	30	42					
ОД.05	Информатика		4		144	0	144	28	116	0	30	42	30	42					
ОД.06	Физика		2		108	0	108	86	22	0	50	58							
ОД.07	Химия	4			72	0	72	34	38	0	14	18	16	24					
ОД.08	Биология		2		72	0	72	48	24	0	30	42							
ОД.09	История		4		136	0	136	90	46	0	16	24	40	56					
ОД.10	Обществознание		4		108	0	108	56	52	0	22	32	22	32					
ОД.11	География		4		108	0	108	54	54	0	22	32	22	32					
ОД.12	Физическая культура		2		72	0	72	12	60	0	30	42							
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2		68	0	68	20	48	0	28	40							
ДОД.00	Дополнительные учебные дисциплины	0	0	1	32	0	32	16	16	0	32	0	0	0	0	0	0	0	
ОД.14	Индивидуальный проект			1	32	0	32	16	16	0	32								
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	3	7	6	690	30	660	270	372	18	190	128	10	84	24	134	84	36	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		64	4	60	36	24	0	64								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2			90	6	84	50	28	6	42	48							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			90	6	84	36	42	6	42	48							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		54	4	50	38	12	0					54				
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4		68	0	68	20	48	0			68						
ОП.06	Основы калькуляции и учета			2	32	0	32	14	18	0		32							
ОП.07	Охрана труда		1		42	2	40	26	14	0	42								

ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8			80	0	80	0	74	6					14	26	16	24
ОП.09	Физическая культура		8	3,4,5,6,7	74	0	74	0	74	0			10	16	10	16	10	12
ОП.10	Этика и психология в профессиональной деятельности		7		58	4	54	28	26	0							58	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности		6		38	4	34	22	12	0						38		
ПМ.00	Профессиональные модули	5	9	0	3414	78	3336	626	598	24	0	160	314	482	552	694	492	720
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	3	0	604	14	590	146	114	6	0	160	150	294	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		64	0	64	36	28	0		64						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4			216	14	202	110	86	6		60	78	78				
УП.01	Учебная практика		4		180	0	180					36	72	72				
ПП.01	Производственная практика		4		144	0	144							144				
ЭК.01	Экзамен квалификационный	4																
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	4	0	854	20	834	146	178	6	0	0	164	188	502	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		50	0	50	18	32	0			50					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5			246	16	230	108	116	6			78	80	88			
МДК.02.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни		5		54	4	50	20	30	0					54			
УП.02	Учебная практика		5		288		288						36	108	144			
ПП.02	Производственная практика		5		216		216								216			
ЭК.02	Экзамен квалификационный	5																
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	4	0	544	12	532	78	90	4	0	0	0	0	50	494	0	0

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		50	0	50	18	32	0					50			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			96	10	86	40	42	4					96			
МДК.03.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни		6		38	2	36	20	16	0					38			
УП.03	Учебная практика		6		180	0	180	0							180			
ПП.03	Производственная практика		6		180	0	180								180			
ЭК.03	Экзамен квалификационный	6																
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	4	0	526	12	514	74	76	4	0	0	0	0	0	0	200	326
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7		32	0	32	18	14	0							32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7			96	10	86	36	46	4							96	
МДК.04.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков региональной кухни		8		38	2	36	20	16	0								38
УП.04	Учебная практика		8		144		144										72	72
ПП.04	Производственная практика		8		216		216											216
ЭК.04	Экзамен квалификационный	7																
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	4	0	886	20	866	182	140	4	0	0	0	0	0	200	292	394
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		72	0	72	36	36	0					72			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			216	14	202	126	72	4					56	76	84	

МДК.05.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни		8		58	6	52	20	32	0							58	
УП.05	Учебная практика		8		252		252								72	72	108	
ПП.05	Производственная практика		8		288		288									144	144	
ЭК.05	Экзамен квалификационный	8																
ПА.00	Промежуточная аттестация				252		252				0	36	36	36	36	36	36	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена				72		72										72	
Итого					5904	108	5796	1552	1778	54	612	864	612	864	612	864	612	864
											612	792	468	504	216	396	288	216
Дисциплин и МДК											612	792	468	504	216	396	288	216
Учебной практики											0	36	108	180	144	252	144	180
Производственной практики											0	0	0	144	216	180	144	360
Экзаменов											0	3	1	3	1	1	1	2
Дифференцированных зачетов											2	5	1	9	4	6	2	7
Зачетов											1	1	0	0	0	0	0	0