СОГЛАСОВАНО

ИП Марьясова Т.М.

_____Марьясова Т.М.

«_____»_____2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ РХ

«Аграрный техникум»

_____О.М.Недопекин

«____»_____2024г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ "АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ "АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

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
Естественнонаучный

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»
(базовый уровень среднего профессионального образования)
по профессии **«43.01.09 Повар, кондитер»**
Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - **очная**
Срок обучения **3 года 10 месяцев**
На базе основного общего образования
Год начала подготовки - **2024**
Дата введения ФГОС СПО
09 декабря 2016 г. N 1569

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1																		К	К																								У	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2														У	У	У	А	К	К															У	У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3							У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К												У	У	У	У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
4									У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	А	К	К							У	У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	Теоретическое обучение						Промежуточная аттестация, нед.	Учебная практика	Производственная практика, нед.		Подготовка к итоговой государственной аттестации	Итоговая государственная аттестация, нед.	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр				По профилю специальности	Преддипломная				
	нед.	час	нед.	час	нед.	час								
1	39	1404	17	612	22	792	1	1	-	-	-	-	11	52
2	27	972	13	468	14	504	2	8	4	-	-	-	11	52
3	17	612	6	216	11	396	2	11	11	-	-	-	11	52
4	14	504	8	288	6	216	2	9	14	-	-	2	2	43
Итого	97	3492	44	1548	53	1908	7	29	29	-	-	2	35	199

Обозначения:

	Теоретическое обучение	**А**	Промежуточная аттестация	**У**	Учебная практика	**Т**	Производственная практика (по профилю специальности)
С	Производственная практика (преддипломная)	**К**	Каникулы			**И**	Итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует						

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								
							Всего	в т.ч.										
		Экзаменов	Дифф.зачетов	Зачетов				лекций	практических занятий		1 сем. (17 нед)	2 сем. (24 нед)	3 сем. (17 нед)	4 сем. (24нед)	5 сем (17нед)	6 сем. (24нед)	7 сем. (17 нед)	8 сем. (24 нед.)
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**	**692**	**744**	**8**	**390**	**540**	**262**	**252**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОД.01	Русский язык	2			72	0	72	34	34	4	30	42						
ОД.02	Литература		4		108	0	108	52	56	0	20	30	24	34				
ОД.03	Математика	3			232	0	232	178	50	4	64	86	82					
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	20	34	36	46				
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 и защиты Родины		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**	**3**	**7**	**6**	**690**	**30**	**660**	**270**	**372**	**18**	**190**	**128**	**10**	**84**	**24**	**134**	**84**	**36**

	учебный цикл																	
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**	**304**	**492**	**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**	**140**	**304**	**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	68	88				
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**	2	**4**	**0**	**526**	**12**	**514**	**74**	**76**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**200**	**326**

	разнообразного ассортимента																	
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**	**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
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