

Министерство образования и науки Алтайского края

Утверждаю

Директор КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

С.В. Карпенко

Приказ от 14.04.2025 №01-7/67

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Уровень образования необходимый для приема

основное общее образование

Квалификация

повар ↔ кондитер

Форма обучения

очная

Нормативный срок обучения

2 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

Направленность ОП

Год начала подготовки по УП

2025 г

Приказ об утверждении ФГОС

от 9 декабря 2016 г. N 1569

Виды деятельности:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки												
		другие формы	дифференциров	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа (с-р+и.п)	индивидуальны й проект (входит в с.п)	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс				III курс						
								всего во взаимодействии с	в т.ч. в форме практической подготовки	По учебным дисциплинам и		практика (практическая подготовка)	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./17нед		2 сем./23нед		3 сем./17нед		4 сем./23нед		5 сем./17нед		6 сем./23нед	
										Лекции, уроки	лаб. и практ. занятия				Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р
		по курсам и семестрам (час в семестр)																								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24			
О.00	Общеобразовательный цикл	1	12	4	1476	74	50	1378	0	1030	348	0	12	12	580	32	798	42	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД	Базовые учебные предметы	1	10	2	1052	44	40	1000	0	710	290	0	4	4	448	24	552	20	0	0	0	0	0	0	0	
УП.01	Русский язык			2	96	8	4	80	0	60	20			4	4	34	2	46	6							
УП.02	Литература		2		121	4	4	117	0	117	0					48	2	69	2							
УП.03	Иностранный язык		2		121	4	4	117	0	0	117					48	2	69	2							
УП.04	Математика		2		204	4	4	200	0	190	10					68	2	132	2							
УП.05	Информатика		1		58	4	4	54	0	25	29					54	4									
УП.06	Физика		2		84	4	4	80	0	69	11					36	2	44	2							
УП.07	История		2		102	4	4	98	0	88	10					34	2	64	2							
УП.08	Обществознание		2		82	4	4	78	0	72	6					34	2	44	2							
УП.09	География		1		44	4	4	40	0	30	10					40	4									
УП.10	Физическая культура		2		80	0	0	80	0	6	74					34	0	46	0							
УП.11	Основы безопасности и защиты Родины		2		60	4	4	56	0	53	3					18	2	38	2							
	Профильные учебные предметы	0			350	20		314	0	276	38	0	8	8	116	4	198	16	0	0	0	0	0	0	0	
УП.12	Химия			2	170	10	4	152	0	138	14		4	4	48	2	104	8								
УП.13	Биология			2	180	10	4	162	0	138	24		4	4	68	2	94	8								
	Дополнительные учебные предметы	0			38	6	6	32	0	20	12	0	0	0	16	4	16	2	0	0	0	0	0	0	0	
УП.14	Основы проектной деятельности		2		38	6	6	32	0	20	12				16	4	16	2								
	Предметы по выбору				36	4	4	32	0	24	8	0	0	0	0	0	32	4	0	0	0	0	0	0	0	
УП.18	Родной язык/Родная литература				36	4	4	32	0	24	8						32	4								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0			500	26	0	474	168	264	210	0	0	0	0	0	0	0	194	10	152	8	128	8	0	
ОП.01	История России		4		34	2	0	32	0	28	4								32	2						
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3		38	2		36	26	16	20							36	2							
ОП.03	Основы товароведения продовольственных товаров		3		38	2	0	36	16	20	16							36	2							
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места		3		40	2	0	38	12	26	12							38	2							
ОП.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5		38	2	0	36	8	28	8										36	2				
ОП.06	Основы калькуляции и учета		3		38	2	0	36	16	20	16							36	2							
ОП.07	Охрана труда		3		34	2	0	32	16	22	10							32	2							
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5		34	2	0	32	16	0	32										32	2				

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузки											
		другие формы	дифференциров	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа (с.р.+и.п)	индивидуальны й проект (входит в с.п)	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс				II курс				III курс				
								всего во взаимодействии с	в т.ч. в форме практической подготовки	По учебным дисциплинам и		Промежуточная аттестация	1 сем./17нед		2 сем./23нед		3 сем./17нед		4 сем./23нед		5 сем./17нед		6 сем./23нед			
										Лекции, уроки	лаб. и практ. занятий		Практика (практическая подготовка)	Консультации	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р		
		по курсам и семестрам (час в семестр)												Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		38	2	0	36	18	18	18								36	2						
ОП.10	Физическая культура		4		40	0	0	40	0	6	34					16	0	24	0							
ОП.11	Основы бережливого производства	КР4			32	2	0	30	6	24	6							30	2							
ОП.12	Основы бизнеса, коммуникаций и финансовой грамотности	КР5			32	2	0	30	8	22	8									30	2					
ОП.13	Экологические основы природопользования	КР4			32	2	0	30	10	20	10							30	2							
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	КР5			32	2	0	30	16	14	16									30	2					
ПМ.00	Профессиональный цикл	0	10	15	2416	44	0	2262	2262	760	350	1152	20	90	0	0	0	0	368	16	654	20	436	8	804	0
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0	2	Эм	402	10	0	370	370	136	54	180	4	18	0	0	0	0	136	6	234	4	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3	50	2	0	40	40	22	18		2	6				40	2							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4	166	8	0	150	150	114	36		2	6				96	4	54	4					
УП.01	Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4		72	0	0	72	72			72								72						
ПП.01	Производственная практика по профилю профессии ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4		108	0	0	108	108			108								108						
	Экзамен по модулю			4	6									6												
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	Эм	612	8	0	582	582	158	100	324	4	18	0	0	0	0	132	6	94	2	140	0	216	0	

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузки											
		другие формы	дифференциров	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа (с.р.-и.п)	индивидуальны ый проект (входит в с.п)	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс				II курс				III курс				
								всего во взаимодействии с в.ч. в форме практической подготовки	По учебным дисциплинам и		Практика (практическая подготовка)	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./17нед		2 сем./23нед		3 сем./17нед		4 сем./23нед		5 сем./17нед		6 сем./23нед		
									Лекции, уроки	лаб. и практ. занятий				Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	
		по курсам и семестрам (час в семестр)																								
Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р					
ПП.03	Производственная практика по профилю профессии ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6		108			108	108			108										108				
	Экзамен по модулю		6	6																						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0	2	Эм	394	8	0	364	364	134	50	180	4	18	0	0	0	0	0	0	120	6	64	2	180	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			4	50	2	0	40	40	32	8		2	6						40	2					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			5	158	6	0	144	144	102	42		2	6						80	4	64	2			
УП.04	Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6		72	0	0	72	72			72												72		
ПП.04	Производственная практика по профилю профессии ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6		108	0	0	108	108			108												108		
	Экзамен по модулю			6	6									6												
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0	2	Эм	582	10	0	550	550	186	76	288	4	18	0	0	0	0	0	0	162	6	100	4	288	0

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузки											
		другие формы	дифференциров	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа (с.р.+и.п)	индивидуальны й проект (входит в с.п)	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс				II курс				III курс				
								всего во взаимодействии с	в т.ч. в форме практической подготовки	По учебным дисциплинам и		Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./17нед		2 сем./23нед		3 сем./17нед		4 сем./23нед		5 сем./17нед		6 сем./23нед		
										Лекции, уроки	лаб. и практ. занятий			Практика (практическая подготовка)	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р
		по курсам и семестрам (час в семестр)																								
Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4	50	2	0	40	40	30	10		2	6						40	2					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5	238	8	0	222	222	156	66		2	6						122	4	100	4			
УП.05	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6			72			72	72				72											72		
ПП.05	Производственная практика по профилю профессии ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6			216			216	216				216											216		
	Экзамен по модулю			6	6									6												
Итого					4392	144	50	4114	2430	2054	908	1152	32	102	580	32	798	42	562	26	806	28	564	16	804	0
	Консультации														0		12		6		6		8		0	
	Экзамены														0		12		18		24		24		24	
	Всего				4392	144	50	4114	2430	2054	908	1152	32	102	580	32	822	42	586	26	836	28	596	16	828	0
ГИА	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена				36																			36		
Всего объем образовательной программы					4428	144	50	4114	2430	2054	908	1152	32	102	580	32	822	42	586	26	836	28	596	16	864	0
										дисципл					580	32	798	42	562	26	626	28	396	16	0	0

