



Утверждаю

директор ГАПОУ  
"АЛЕКСЕЕВСКИЙ  
АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ"

А.А.Солдатов

" 7 " сентя 2018 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"АЛЕКСЕЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ"**

**по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация:	повар↔кондитер
Форма обучения:	очная
Срок обучения:	3 года 10 мес. на базе основного общего образования.
Профиль получаемого профессионального образования:	естественнонаучный
Приказ от утверждения ФГОС:	от 09.12.2016 №1569
Год начала обучения:	2018

### 2.1 Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (включая промежуточную аттестацию)	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Всего
1 курс	1476	0	0	0	1476
2 курс	1236	132	108	0	1476
3 курс	780	264	432	0	1476
4 курс	720	288	396	72	1476
<b>Всего</b>	<b>4212</b>	<b>684</b>	<b>936</b>	<b>72</b>	<b>5904</b>

### 2.2 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (включая промежуточную аттестацию)	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	41	0	0	0	11	52
2 курс	34 1/3	3 2/3	3	0	11	52
3 курс	19 2/3	7 1/3	12	0	11	52
4 курс	17	8	11	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>117</b>	<b>19</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

### 1 Календарный график учебного процесса

к у р с ы	Сентябрь				29.IX - 05.X	Октябрь			27.X - 02.XI	Ноябрь				Декабрь				29.XII - 04.I	Январь			26.I - 01.II	Февраль			23.II - 1.III	Март				30.III - 05.IV	Апрель			27.IV - 3.V	Май				Июнь				29.VI - 05.VII	Июль			27.VII - 02.VIII	Август					
	1 7	8 14	15 21	22 28	6 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	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																																																						
2																																																						
3																																																						
4																																																						

#### Практическая подготовка:

Обозначения:

Теоретическое  
обучение, включая  
промежуточную  
аттестацию



Практика учебная



Практика  
производственная



Государственная  
(итоговая)  
аттестация



Каникулы



### 3 Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, МДК, профессиональных модулей, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Объем ОП	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всего учебных занятий	в том числе		Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная и производственная практика	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
								теоретического обучения (уроки)	лаб. и практ. занятий				17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	22 нед.	16 нед.	20 нед.	
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
	<b>всего семестр</b>				<b>5904</b>									612	864	612	864	612	864	612	864
<b>ОД</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>				<b>2100</b>		<b>2052</b>			<b>24</b>	<b>24</b>		<b>512</b>	<b>742</b>	<b>366</b>	<b>396</b>	<b>28</b>	<b>56</b>			
<b>ОУД</b>	<i>Общеобразовательные учебные дисциплины</i>				<b>1466</b>		<b>1430</b>	<b>988</b>	<b>442</b>	<b>18</b>	<b>18</b>		<b>315</b>	<b>414</b>	<b>336</b>	<b>317</b>	<b>28</b>	<b>56</b>			
ОУД.01	Русский язык			4	156		144	144		6	6		28	44	49	35					
ОУД.02	Литература	4			224		224	224					60	60	60	44					
ОУД.03	Иностранный язык	4			224		224		224				51	100	40	33					
ОУД.04	Математика			6	316		304	304		6	6		50	70	54	58	28	56			
ОУД.05	История			4	206		194	194		6	6		50	60	40	56					
ОУД.06	Физическая культура	4			194		194	4	190				40	44	57	53					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	3			108		108	80	28				36	36	36						
ОУД.08	Астрономия	4			38		38	38								38					
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>				<b>634</b>		<b>622</b>	<b>462</b>	<b>160</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>197</b>	<b>328</b>	<b>30</b>	<b>79</b>					
ОУД.09	Информатика	2			194		194	100	94				70	124							
ОУД.10	Химия		2		206		194	154	40	6	6		45	52	30	79					
ОУД.11	Биология	2			126		126	100	26				36	90							
ОУД.12	Родная литература	2			108		108	108					46	62							
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				<b>816</b>	<b>120</b>	<b>696</b>						<b>100</b>	<b>122</b>	<b>74</b>	<b>48</b>	<b>92</b>	<b>122</b>	<b>154</b>	<b>104</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2			60		60	40	20				30	30							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	5			90	4	86	74	12						42	16	32				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, МДК, профессиональных модулей, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Объем ОП	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс			
							Всего учебных занятий	в том числе		Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная и производственная практика	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
								теоретического обучения (уроки)	лаб. и практ. занятий				17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	22 нед.	16 нед.	20 нед.	
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
	<b>всего</b>	<b>семестр</b>			<b>5904</b>								612	864	612	864	612	864	612	864	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		108		108	96	12				48	60							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / <i>Основы интеллектуального труда</i>		6		52	6	46	30	16								16	36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		8		64	16	48	36	12										30	34	
ОП.06	Охрана труда		4		64		64	52	12						32	32					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		48	12	36	6	30										30	18	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		2		54		54	36	18				22	32							
ОП.09	Физическая культура		8		136	72	64		64								12	86	22	16	
ОП.10	Экологические основы природопользования		5		32		32	28	4								32				
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / <i>Адаптивные информационные и коммуникационные технологии</i>		7		36	4	32	6	26										36		
ОП.12	Рынок труда и профессиональная карьера		8		36	6	30	22	8												36
ОП.13	Основы финансовой грамотности		7		36		36	24	12										36		
<b>ПП</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>2916</b>	<b>160</b>	<b>1064</b>			<b>30</b>	<b>42</b>	<b>1620</b>			<b>172</b>	<b>420</b>	<b>492</b>	<b>686</b>	<b>458</b>	<b>688</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				426		198			6	6	216			129	297					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		4		50		50	34	16						24	26					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, МДК, профессиональных модулей, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Объем ОП	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий		Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная и производственная практика	I курс		II курс		III курс		IV курс			
							теоретического обучения (уроки)	в том числе лаб. и практ. занятий				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		
									17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	22 нед.	16 нед.	20 нед.					
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
	<b>всего</b>	<b>семестр</b>			<b>5904</b>								612	864	612	864	612	864	612	864	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		148		148	118	30						51	97					
УП.01	Учебная практика		4		108			нед.				<b>108</b>			54	54					
ПП.01	Производственная практика		4		108			нед.				<b>108</b>				108					
Э	Экзамен по ПМ 01			4	12					6	6					12					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				830	46	340			6	6	432			43	123	400	264			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5		86	16	70	52	18						20	20	46				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5		300	30	270	226	44						23	79	198				
УП.02	Учебная практика		5		180			нед.				<b>180</b>				24	156				
ПП.02	Производственная практика		6		252			нед.				<b>252</b>							252		
Э	Экзамен по ПМ 02			6	12					6	6								12		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб-разного ассортимента				514	40	174			6	6	288					92	422			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6		50		50	34	16							50					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, МДК, профессиональных модулей, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Объем ОП	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всего учебных занятий	в том числе		Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная и производственная практика	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
								теоретического обучения (уроки)	лаб. и практ. занятий				17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	22 нед.	16 нед.	20 нед.	
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
	<b>всего семестр</b>				<b>5904</b>									612	864	612	864	612	864	612	864
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6		164	40	124	98	26								42	122			
УП.03	Учебная практика		6		108				нед.				108					108			
ПП.03	Производственная практика		6		180				нед.				180					180			
Э	Экзамен по ПМ 03			6	12					6	6							12			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				382	24	124			6	12	216								226	156
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7		44	6	38	30	8										44		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	110	18	86	62	24		6								110		
УП.04	Учебная практика		8		108				нед.				108						72	36	
ПП.04	Производственная практика		8		108				нед.				108								108
Э	Экзамен по ПМ 02			8	12					6	6										12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				764	50	228			6	12	468								232	532
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	82	16	60	50	10		6								82		







Утверждаю

директор ГАПОУ  
"АЛЕКСЕЕВСКИЙ  
АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ"

А.А.Солдатов

" 1 " июль 2017 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

"АЛЕКСЕЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ"

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:	повар↔кондитер
Форма обучения:	очная
Срок обучения:	3 года 10 мес. на базе основного общего образования.
Профиль получаемого профессионального образования:	естественнонаучный
Приказ от утверждения ФГОС:	от 09.12.2016 №1569
Год начала обучения:	2017

# 1. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31			
	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																У	К	К																			У	П	П	П	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
2																		К	К																				У	У	У	У	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
3																У	У	К	К										У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
4														У	У	У	У	К	К									У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Обозначения:

□ – обучение

К – каникулы

И – итоговая аттестация

практическая подготовка: П – производственная практика У – учебная практика

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (включая промежуточную аттестацию)	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Всего
1 курс	1296	72	108	0	1476
2 курс	1332	144	0	0	1476
3 курс	900	144	432	0	1476
4 курс	792	288	324	72	1476
<b>Всего</b>	<b>4320</b>	<b>648</b>	<b>864</b>	<b>72</b>	<b>5904</b>



	<i>интеллектуального труда</i>															
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	ДЗ	54		54	12					30	24				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36		36	12										36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36		36	36										36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	З	36		36	18							36			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	40		40	38								20	20	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / <i>Адаптивные информационные и коммуникационные технологии</i>	*	58	12	46	28										58
ОП.11	Деловая культура	*	32		32	14										32
ОП.12	Экологические основы природопользования	*	70		70	8									32	38
ОП.13	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	З	32		32	12							32			
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3006</b>	<b>24</b>	<b>2900</b>	<b>317</b>	<b>46</b>	<b>36</b>	<b>130</b>	<b>342</b>	<b>144</b>	<b>382</b>	<b>292</b>	<b>612</b>	<b>440</b>	<b>628</b>
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>		<b>3006</b>	<b>24</b>	<b>2900</b>	<b>317</b>	<b>46</b>	<b>36</b>	<b>130</b>	<b>342</b>	<b>144</b>	<b>382</b>	<b>292</b>	<b>612</b>	<b>440</b>	<b>628</b>
ПМ.01	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Э	<b>472</b>		<b>436</b>	<b>79</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>130</b>	<b>342</b>						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	98		98	30			60	38						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	158		158	49			34	124						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72				36	36						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108		108					108						
	<i>Экзамен по модулю</i>		36				30	6		36						

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	46		46	8								46			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		96		94	30	2							60	36		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108		108										108		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108		108										108		
	<i>Экзамен по модулю</i>		6					6							6		
ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	Э	740	24	708	72	2	6					36	334	370		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	82		82	10							36	46			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	256	24	230	60	2							180	76		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	180		180									108	72		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	216		216										216		
	<i>Экзамен по модулю</i>		6					6							6		
	<b>Всего:</b>		5832						612	864	612	864	612	864	612	792	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена		72														
	<b>ИТОГ</b>		<b>5904</b>														
									дисциплин и МДК	576	720	612	720	540	360	504	252
									учебной практики	36	36	0	144	72	72	108	180
									производственной практики	0	108	0	0	0	432	0	324
									экзаменов	0	1	0	3	0	4	0	2
									дифференцированных зачетов	0	7	3	4	5	5	4	6
									зачетов	1	1	1	1	1	1	0	0

