Согласован с работодателем
Заведующая столовой №8 ООО "ГАЗПРОМПИТАНИЕ"
/Л.В.Денисова/
03.06.2024 г.

ООО "Газпром питание"
Филиал "Саратовское управление по организации общественного питания"
СТОЛОВАЯ № 8
413370, Саратовская область, с. Александров Гай

Рассмотрен
на заседании Педагогического совета
Протокол №6 от 03.06.2024 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ СО "АГПЛ"
/В.В.Сысоева/
03.06.2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области "Александрово-Гайский политехнический лицей"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*
Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар, Кондитер

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УГ** 2024

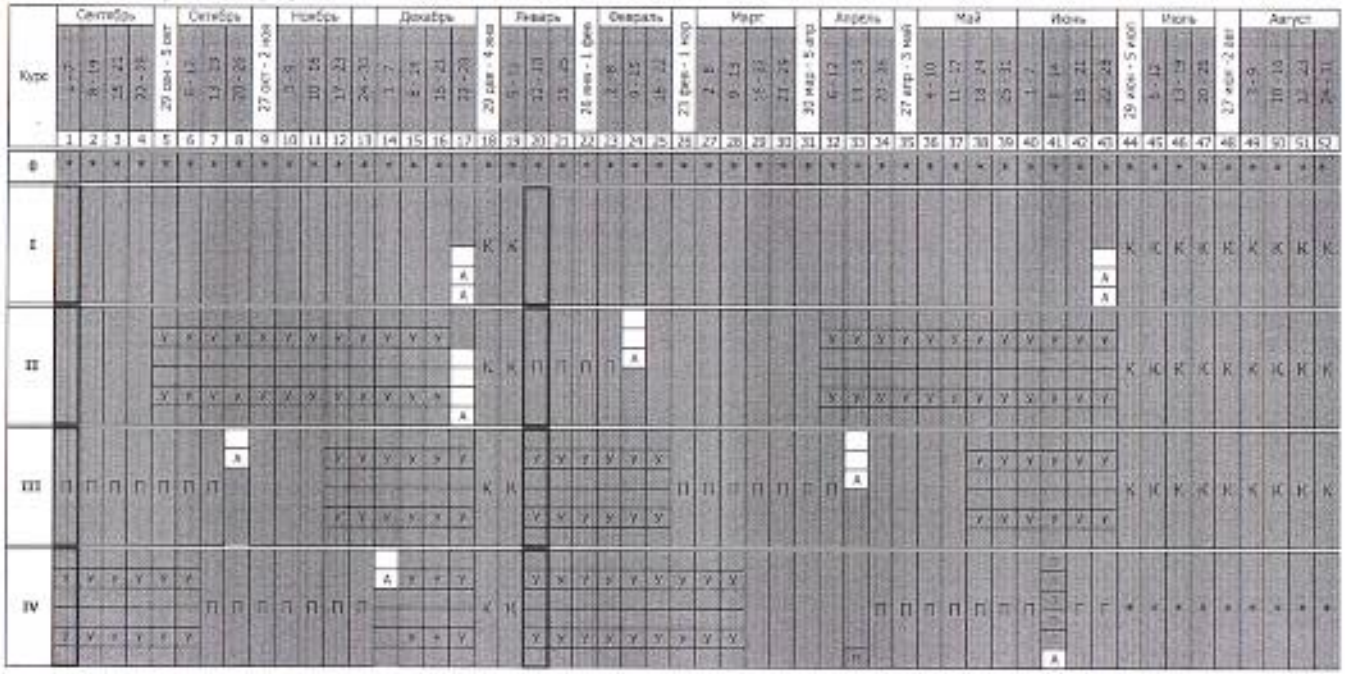
профиль получаемого профессионального образования естественно-научный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 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

1 Календарный учебный график



Обозначения:

- Обучение по циклам
- А Промежуточная аттестация
- К Каникулы
- У Учебная практика
- П Производственная практика
- Г Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика			Производ-ная				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40 1/3	16 2/3	23 2/3	1/3	1/6	1/6								11	52		
II	28 2/3	12 5/6	15 5/6	1/3	1/6	1/6	8	4	4	4		4		11	52		
III	20 2/3	7 5/6	12 5/6	1/3	1/6	1/6	8	2	4	14	7	7		11	52		
IV	17 2/3	6 5/6	10 5/6	1/3	1/6	1/6	6	3	3	15	7	8	2	2	43		
Всего	**107 1/3**	**44 1/6**	**63 1/6**	**1 2/3**	**5/6**	**5/6**	**20**	**9**	**11**	**33**	**14**	**19**	**2**	**35**	**199**		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Курс 1									
											Обязательная				Семестр 1					Семестр 2				
												в т.ч.			15 2/3 (1) нед					19 (4) нед				
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														36			36		36			36	
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4		9				1476		12	1440	682	758	24	612		6	594	12	864		6	846	12
ОДБ	Базовые дисциплины	1		9				1028		2	1020	420	600	6	344		2	350	6	670			670	
ОДБ.01	Русский язык	1						72		2	64	28	36	6	72		2	64	6					
ОДБ.02	Литература			2				108			108	54	54							108			108	
ОДБ.03	История			2				136			136	90	46							136			136	
ОДБ.04	Обществознание			2				72			72	38	34							72			72	
ОДБ.05	География			2				72			72	44	28							72			72	
ОДБ.06	Иностранный язык			2				144			144		144		60			60		84			84	
ОДП.03	Информатика			2				144			144	40	104		72			72		72			72	
ОДБ.08	Физическая культура			2				72			72		72		32			32		40			40	
ОДБ.09	Основы безопасности и защиты Родины			1				68			68	22	46		68			68						
ОДБ.10	Физика			2				108			108	92	16		54			54		54			54	
ОДБ.11	Основы проектной деятельности						2	32			32	12	20							32			32	
ОДП	Профильные дисциплины	3						448		10	420	262	158	18	268		4	244	6	194		6	176	12
ОДП.01	Математика	2						232		4	222	172	50	6	110			110		122		4	112	6
ОДП.02	Химия	1						144		4	134	50	84	6	144		4	134	6					
ОДП.03	Биология	2						72		2	64	40	24	6						72		2	64	6
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	5	25				4356	198	72	4050	1130	1012	36										
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		10				588	30	6	546	248	298	6										
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3						60		6	48	22	26	6										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3				60	6		54	32	22											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			4				60			60	34	26											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			5				42	6		36	24	12											
ОП.05	Основы калькуляции и учета			4				76			76	40	36											
ОП.06	Охрана труда			5				42			42	22	20											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5				46			46		46											

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5				42	6		36	10	26												
ОП.09	Физическая культура			4				40			40	6	34												
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6				78	6		72	22	50												
ОП.11	Основы финансовой грамотности			6				42	6		36	36													
ПЦ	Профессиональный цикл	5	5	15				3768	168	66	3504	882	714	30											
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	1	3				616	32	12	566	154	124	6											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3				118	12	6	100	52	48												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3				204	20	6	178	102	76												
УП.01.01	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий			3				144			144	нед	4		час						час				
ПП.01.01	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий		4					144			144	нед	4		час						час				
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	4						6						6											
	Всего часов по МДК							322			278														
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	1	3				780	36	12	726	182	148	6											
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4				110	10	6	94	54	40												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4				268	26	6	236	128	108												
УП.02.01	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4				144			144	нед	4		час						час				
ПП.02.01	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5					252			252	нед	9		час						час				
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	5						6						6											
	Всего часов по МДК							378			330														
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	1	3				788	32	12	738	188	154	6											

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5				104	10	6	88	56	32												
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6				282	22	6	254	132	122												
УП.03.01	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6				144			144	нед	2		час					час					
ПП.03.01	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6					252			252	нед	9		час					час					
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	6						6						6											
	Всего часов по МДК							386			342														
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	1	3				682	26	12	638	144	98	6											
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6				108	10	6	92	56	36												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7				172	16	6	150	88	62												
УП.04.01	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7				144			144	нед	2		час					час					
ПП.04.01	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		7					252			252	нед	7		час					час					
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	7						6						6											
	Всего часов по МДК							280			242														
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	1	3				902	42	18	836	214	190	6											
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8				168	16	6	146	82	64												
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8				296	26	12	258	132	126												

УП.05.01	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8				144			144	нед	4	час					час				
ПП.05.01	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8					288			288	нед	8	час					час				
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8						6					6										
	Всего часов по МДК							464			404												
	Учебная и производственная практики							1908			1908	нед	53	час					час				
	Учебная практика							720			720	нед	20	час					час				
	Концентрированная											нед	20	час					час				
	Рассредоточенная						час	720			720	нед		час					час				
	Производственная практика							1188			1188	нед	33	час					час				
	Концентрированная							1188			1188	нед	33	час					час				
	Рассредоточенная						час					нед		час					час				
	Государственная итоговая аттестация							72			72	нед	2	час					час				
	Подготовка в демонстрационному экзамену						час	60			60	нед	1 2/3	час					час				
	Демонстрационный экзамен							72			72	нед	2	час					час				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							12						6					6				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							72															
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	9	5	34				5904	198	84	5562	1812	1770	60	612		6	594	12	864		6	846	12

Экзамены (без учета физ. культуры)	2	2
Зачеты (без учета физ. культуры)		
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	1	9
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)		
Курсовые работы (без учета физ. культуры)		

Распределение по курсам и семестрам																															
Курс 2										Курс 3										Курс 4									
Семестр 3					Семестр 4					Семестр 5					Семестр 6					Семестр 7					Семестр 8				
11 2/3 (5) нед					16 2/3 (6) нед					13 2/3 (3) нед					12 2/3 (10) нед					7 1/2 (9) нед					10 1/2 (11) нед				
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация
36			36		36			36		36			36		36			36		36			36		36			36	
612	38	18	550	6	864	42	12	804	6	612	16	6	584	6	864	44	12	802	6	612	16	6	584	6	792	42	18	726	6
146	6	6	128	6	192	6		186		178	6		172		72	12		60											
60		6	48	6																									
60	6		54																										
					60			60																					
										42	6		36																
					76			76																					
										42			42																
										46			46																

					42	6		36																					
26			26		14			14																					
										48			48		30	6		24											
															42	6		36											
466	32	12	422		672	36	12	618	6	434	10	6	412	6	792	32	12	742	6	612	16	6	584	6	792	42	18	726	6
466	32	12	422		150			144	6																				
118	12	6	100																										
204	20	6	178																										
час			144		час					час					час					час					час				
час					час			144		час					час					час					час				
					6				6																				
					522	36	12	474		258			252	6															
					110	10	6	94																					
					268	26	6	236																					
час					час			144		час					час					час					час				
час					час					час			252		час					час					час				
														6															
										176	10	6	160		612	22	6	578	6										

										104	10	6	88																	
															282	22	6	254												
час					час					час			72		час			72		час					час					
час					час					час					час			252		час					час					
															6				6											

															180	10	6	164		502	16	6	474	6						
															108	10	6	92												
																				172	16	6	150							
час					час					час					час			72		час			72		час					
час					час					час					час					час			252		час					
																								6						

																				110			110		792	42	18	726	6	
																				74			74		94	16	6	72		
																									296	26	12	258		

час					час					час					час					час			36		час			108	
час					час					час					час					час					час			288	
																								6				6

час			144	4	час			288	8	час			324	9	час			396	11	час			324	9	час			432	12
час			144	4	час			144	4	час			72	2	час			144	4	час			72	2	час			144	4
час					час					час					час			нк		час			72	2	час			144	4
час			144	4	час			144	4	час			72	2	час			144	4	час			нк		час				
час					час			144	4	час			252	7	час			252	7	час			252	7	час			288	8
час					час			144	4	час			252	7	час			252	7	час			252	7	час			288	8
час					час					час					час			нк		час			нк		час				
час					час					час					час					час					час			72	
час					час					час					час					час					час			60	
час					час					час					час					час					час			72	
18					12					6					12					6					18				
612	38	18	550	6	864	42	12	804	6	612	16	6	584	6	864	44	12	802	6	612	16	6	584	6	864	42	18	798	6
1					1					1					1					1					1				
					1					1					1					1					1				
4					4					4					4					2					3				