

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Рубцовский  
аграрно-промышленный  
техникум»

  
А. В. Карпенко  
« 28 » \_\_\_\_\_ 2020г



### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
краевого государственного бюджетного профессионального учреждения  
«Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

по профессии среднего профессионального образования

### 43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация:** Повар  
Кондитер

**Форма обучения:** очная

**Срок получения образования:** 3г10 м  
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого  
профессионального образования-**  
естественно-научный



Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)							Распределение нагрузки																
		Зачеты / дифференци	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	преподавателем						I курс		II курс				III курс				IV курс					
						всего во взаимодействии с	По учебным дисциплинам и		Практики	Промежуточная аттестация	1 сем./17нед	2 сем./23нед	3 сем./16нед	4 сем./18нед	5 сем./16нед	6 сем./9нед	7 сем./10нед	8 сем./0нед									
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий											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						
УД.17	Основы исследовательской деятельности/Экология родного края	2		39	0	39	27	12			16	0	23	0													
П.00	Профессиональный цикл			3564	86	1822	1078	744	1656	0	76	0	61	0	249	20	378	8	552	24	812	16	558	18	792	0	
ОП.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			754	42	712	318	394			76	0	61	0	105	12	34	0	350	18	38	6	48	6	0	0	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		72	0	72	46	26			30		42														
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4		72	4	68	32	36						34	4	34											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3		72	4	68	36	32			10		19		39	4											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	3		36	4	32	24	8						32	4												
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5		72	4	68	32	36										68	4								
ОП.06	<b>Охрана труда</b>	1		36		36	20	16			36																
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		72	4	68	0	68										26		20	2	22	2				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5		36	2	34	16	18										34	2								



Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)							Распределение нагрузки														
		Зачеты /дифференци	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс							
						всего во взаимодействии с	По учебным дисциплинам и		Практики	Промежуточная аттестация	1 сем./17нед	2 сем./23нед	3 сем./16нед	4 сем./18нед	5 сем./16нед	6 сем./9нед	7 сем./10нед	8 сем./0нед							
		Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	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		
УП.01	Учебная	4		72			0		72							72									
ПП.01	Производственная практика	4		108			0		108							108									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	770	8	258	158	100	504	0	0	0	0	60	4	58	2	140	2	504	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	42	2	40	24	16						40	2										
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	224	6	218	134	84						20	2	58	2	140	2						
УП.02	Учебная	6		144					144											144					
ПП.02	Производственная практика	6		360					360											360					

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)							Распределение нагрузки															
		Зачеты /дифференци	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс									
						всего во взаимодействии с	По учебным дисциплинам и		Практики	Промежуточная аттестация	1 сем./17нед	2 сем./23нед	3 сем./16нед	4 сем./18нед	5 сем./16нед	6 сем./9нед	7 сем./10нед	8 сем./0нед								
		Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	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			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		7	512	8	216	146	70	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	4	96	2	166	2	180	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	42	2	40	30	10											40	2						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		7	182	6	176	116	60											22	2	96	2	58	2		
УП.03	Учебная практика	7		72			0		72														72			
ПП.03	Производственная практика	8		216			0		216														36		180	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8	372	8	184	134	50	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	4	176	4	108	0

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)							Распределение нагрузки																		
		Зачеты /дифференци	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс												
						всего во взаимодействии с	По учебным дисциплинам и		Практики	Промежуточная аттестация	1 сем./17нед	2 сем./23нед	3 сем./16нед	4 сем./18нед	5 сем./16нед	6 сем./9нед	7 сем./10нед	8 сем./0нед											
		Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				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
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	42	2	40	32	8											40	2									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	150	6	144	102	42											40	2	104	4							
УП.04	Учебная практика	7		72			0		72												72								
ПП.04	Производственная практика	8		108			0		108														108						
ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		8	776	10	262	186	76	504	0	0	0	0	0	0	0	0	0	94	4	168	6	504	0					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	42	2	40	30	10											40	2									

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)							Распределение нагрузки																		
		Зачеты /дифференци	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс												
						всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и		Практики	Промежуточная аттестация	1 сем./17нед	2 сем./23нед	3 сем./16нед	4 сем./18нед	5 сем./16нед	6 сем./9нед	7 сем./10нед	8 сем./0нед											
		Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	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								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7	230	8	222	156	66										54	2	168	6								
УП.05	Учебная практика	8		144					144													144							
ПП.05	Производственная практика	8		360					360													360							
	Промежуточная аттестация			216						216																			
	Самостоятельная работа				86																								
	Работа во взаимодействии с преподавателем					3874																							
<b>Всего объем образовательной программы</b>				5832	86	3874	2366	1508	1656	216	612	0	828	0	556	20	820	8	552	24	812	16	558	18	792	0			
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (в виде демонстрационного			72																									
<b>ИТОГО</b>				5904	86	3874	2366	1508	1656	216	612	0	828	0	556	20	820	8	552	24	812	16	558	18	792	0			
<b>Государственная итоговая аттестация:</b> выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с _15.06_ по _28.06._											612		828		576		648		576		324		360						
												0		0		0		72		0		144		72		216			
														0		0		0		108		0		360		108		576	
														0		2		2		4		2		5		3		3	



Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)							Распределение нагрузки														
		Зачеты /дифференци	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс									
						всего во взаимодействии с	По учебным дисциплинам и		Практики	Промежуточная аттестация	1 сем./17нед	2 сем./23нед	3 сем./16нед	4 сем./18нед	5 сем./16нед	6 сем./9нед	7 сем./10нед	8 сем./0нед							
		Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	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						
										1		7		2		10		6		2		4		5	