

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «АКПТиБ»
Е.В. Самусенко



Учебный план
для подготовки в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
по профессии

код	13319 Лаборант химико-бактериологического анализа	
	Теоретическое обучение	122
	Общепрофессиональные дисциплины	12
ОП.11	Охрана труда	4
ОП.13	Основы бизнеса и предпринимательства	2
ОП.18	Профессиональная карьера (Основы поиска работы)	4
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	332
МДК.06.02	Микробиологический и химико-бактериологический анализ	110
УП.06	Учебная практика	24
ПП.06	Производственная практика (распределено/концентрированно)	192
	Консультация	
ИА	Квалификационный экзамен	6
	ВСЕГО	344

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен

Зам. директора _____ О.П. Осокина



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «АКПТиБ»
Е.В.Самусенко

Учебный план
для подготовки в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
по профессии

код	12372 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»	
	Теоретическое обучение	136
	Общепрофессиональные дисциплины	76
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	16
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	18
ОП.12	Охрана труда	7
ОП.14	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	13
ОП.16	Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов	12
ОП.17	Техническое оснащение предприятий перерабатывающей промышленности	10
	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	10
ОГСЭ.07	Профессиональная карьера (Основы поиска работы)	10
	Выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов» полуфабрикатов»	50
	Учебная практика	36
	Производственная практика (концентрированно)	108
	Консультация	2
ИА	Квалификационный экзамен	6
	ВСЕГО	288

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен

Зам. директора _____

О.П. Осокина



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «АКПТиБ»
Е.В. Самусенко

Учебный план
для подготовки в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
по профессии

код	15141 «Обвальщик мяса»	
	Теоретическое обучение	174
	Общепрофессиональные дисциплины	99
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	21
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	26
ОП.12	Охрана труда	7
ОП.14	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	13
ОП.16	Технохимический контроль производства мяса и мясных продуктов	12
ОП.17	Техническое оснащение предприятий перерабатывающей промышленности	10
	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	10
ОГСЭ.07	Профессиональная карьера (Основы поиска работы)	10
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Обвальщик мяса)	248
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии «Обвальщик мяса»	62
УП.05	Учебная практика	60
ПП.05	Производственная практика (концентрированно)	126
	Консультация	7
ИА	Квалификационный экзамен	6
	ВСЕГО	360

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен

Зам. директора _____

О.П. Осокина

УТВЕРЖДАЮ
 Директор КТБПОУ «АКЦТиБ»
 Е. В. Самусенко



Учебный план
 для подготовки в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
 по профессии
16675 Повар

код		
	Теоретическое обучение	6
	Общепрофессиональные дисциплины	6
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	92
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	3
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	59
УП.02	Учебная практика	12
ПП.02	Производственная практика	18
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	50
МДК.03.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5
МДК.03.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	15
УП.03	Учебная практика	12
ПП.03	Производственная практика	18
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	41
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7
УП.04	Учебная практика	12

ПП.04	Производственная практика		
	Консультация	18	
	Квалификационный экзамен	1	
		3	
		ВСЕГО	192

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен

Зам. директора _____



О.П. Осокина


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор КГБПОУ «АКТИВ»
 Г.В. Самусенко

Учебный план
 для подготовки в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
 по профессии

код	16675 Повар	
	Теоретическое обучение	6
	Общепрофессиональные дисциплины	6
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	113
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»	53
УП.07	Учебная практика	12
ПП.07	Производственная практика	48
	Консультация	1
	Квалификационный экзамен	3
	ВСЕГО	122

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен

Зам. директора  О.П. Осокина



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «АКИП и Б»
Е.В. Самусенко

Учебный план
для подготовки в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
по профессии

код	12480 «Изготовитель художественных изделий из керамики»	
ПМ.02	Производственно-технологическая деятельность	78
МДК.02.01	Технология исполнения изделий декоративно-прикладного и народного искусства	35
МДК.02.02	Предпринимательская деятельность	7
УП.02.01	Учебная практика	18
ПП.02	Производственная практика (рассредоточенно/<u>коинцентрированно</u>)	12
	Консультация	2
ИА	Квалификационный экзамен	4
	ВСЕГО	78

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен

Зам. директора _____  О.П. Осокина



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «АКПТиБ»
Е.В.Самусенко

Учебный план
для подготовки в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
по профессии

код	26353 «Секретарь-машинистка»	
ПМ.02	«Организационная деятельность»	
МДК 02.01	Организация секретарского обслуживания	73
УП.02	Учебная практика	39
ПП.02	Производственная практика	16
	Консультация	18
ИА	Квалификационный экзамен	1
		2
	ВСЕГО	76

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен

Зам. директора _____  _____ О.П. Осокина



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГВПОУ «АКПТиБ»

Е.В. Самусенко

Учебный план
для подготовки в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
по профессии

код	11695 «Горничная»	
	Теоретическое обучение	18
	Общепрофессиональные дисциплины	10
ОП.13	Охрана труда, санитария и гигиена	4
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	6
	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	8
ОГСЭ.05	Психология общения	4
ОГСЭ.09	Профессиональная карьера	4
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Горничная)	120
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии «Горничная»	12
	Производственная (профессиональная) практика (рассредоточенно/концентрированно)	
УП.05	Учебная практика	36
ПП.05	Производственная практика	72
	Консультация	3
ИА	Квалификационный экзамен	3
	ВСЕГО	144

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен

Зам. директора _____

О.П. Осокина


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор КГБПОУ «АКИТИБ»
 А.В. Самусенко

Учебный план
 для подготовки в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
 по профессии

код	16399 Официант	
ПМ.01	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	69
МДК.01.01	Прием заказа на бронирование и обслуживание клиентов в холле организации питания	10
МДК.01.02	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале и баре организации питания	17
УП.01	Учебная практика	6
ПП.01	Производственная практика	36
	Консультация	3
	Квалификационный экзамен	3
	ВСЕГО	72

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен

Зам. директора _____



О.П. Осокина

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «АКЦТиБ»
И.В. Самусенко



Учебный план
для подготовки в Красном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
по профессии

код	16399 Официант	
ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	165
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	65
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	46
УП.02	Учебная практика	18
ПП.02	Производственная практика	36
	Консультация	1
	Квалификационный экзамен	3
	ВСЕГО	168

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен

Зам. директора _____

О.П. Осокина