

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Ученым советом вуза

Протокол № 11 от 28.05.2015

Ректор

Ануфриев Дмитрий Петрович



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Харабалинский филиал Государственного автономного образовательного учреждения Астраханской области высшего профессионального образования "Астраханский инженерно-строительный институт"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

уровень образования основное общее образование

квалификация:

Повар Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКС:

2г 10м

год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 798





ОУД.15	История родного края					6			150	50	100	97	3		
ОУД.16	Введение в профессию				6			60	20	40	40	40			
ОУД.17	Формирование социальной компетенции в сфере труда				6			60	20	40	40	40			
*															

ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8	2	3	972	324	648	286	187	175
ОП	Общепрофессиональный цикл		2	3	232	72	160	102	21	37
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			1	46	14	32	15	4	13
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			1	46	14	32	16	8	8
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1	47	15	32	15	1	16
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		4		47	15	32	24	8	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		3		46	14	32	32		
*										

П	Профессиональный учебный цикл	8			645	214	431	184	109	138
ПМ	Профессиональные модули	8			645	214	431	184	109	138
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	1			64	22	42	21	17	4
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов				64	22	42	21	17	4
МДК*										

УП.01.01	Учебная практика				РП	час	72	нед	2	
УП*										
ПП.01.01	Производственная практика				РП	час	72	нед	2	
ПП*										
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2								
Всего часов с учетом практик										186

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1			99	34	65	33	14	18	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста				99	34	65	33	14	18	
МДК*											
УП.02.01	Учебная практика			РП		час	72	нед	2		
УП*											
ПП.02.01	Производственная практика			РП		час	72	нед	2		
ПП*											
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	2									
	Всего часов с учетом практик				243		209				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	1			59	21	38	17	21		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов				59	21	38	17	21		
МДК*											
УП.03.01	Учебная практика			РП		час	72	нед	2		
УП*											
ПП.03.01	Производственная практика			РП		час	72	нед	2		
ПП*											
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	3									
	Всего часов с учетом практик				203		182				
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	1			79	26	53	13	22	18	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				79	26	53	13	22	18	
МДК*											
УП.04.01	Учебная практика			РП		час	72	нед	2		
УП*											
ПП.04.01	Производственная практика			РП		час	72	нед	2		
ПП*											
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	4									
	Всего часов с учетом практик				223		197				



	Всего часов с учетом практик		245		224			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1	133	43	90	50	40	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		133	43	90	50	40	
МДК*								
УП.08.01	Учебная практика			РП	72	нед	2	
УП*								
ПП.08.01	Производственная практика			РП	252	нед	7	
ПП*								
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	6						
	Всего часов с учетом практик		457		414			
ПМ*								

ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		6	456	95	38	57	57	
	Учебная и производственная практики				час	1476	нед	41	
	Учебная практика (Производственное обучение)				час	576	нед	16	
	Концентрированная				час	576	нед	16	
	Рассредоточенная				час		нед		
	Производственная практика				час	900	нед	25	
	Концентрированная				час	900	нед	25	
	Рассредоточенная				час		нед		
	Государственная итоговая аттестация								
	Защита выпускной квалификационной работы				час	72	нед	2	
	Проведение государственных экзаменов				час		нед		
*									

	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								
	в т.ч. в период обучения по циклам								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								
	в т.ч. в период обучения по циклам								

ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	11	9	13	4050	1350	2700	1644	839	217	
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	11	9	13	4050	1350	2700	1644	839	217	
Экзамены (без учета физ. культуры)										
Зачеты (без учета физ. культуры)										
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)										



ОП	Общепрофессиональный цикл											
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1. - ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
ОП.01	ПК 2.5 ПК 6.1 ПК 8.6	ПК 3.1 ПК 6.2	ПК 3.2 ПК 6.3	ПК 3.3 ПК 6.4	ПК 3.4 ПК 7.1	ПК 4.1 ПК 7.2	ПК 4.2 ПК 7.3	ПК 4.3 ПК 8.1	ПК 5.1 ПК 8.2	ПК 5.2 ПК 8.3	ПК 5.3 ПК 8.4	ПК 5.4 ПК 8.5
ОП.02	ОК 1 ПК 2.5 ПК 6.1 ПК 8.6	ОК 2 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 3 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 4 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 5 ПК 3.4 ПК 7.1	ОК 6 ПК 4.1 ПК 7.2	ОК 7 ПК 4.2 ПК 7.3	ПК 1.1. - ПК 1.2 ПК 4.3 ПК 8.1	ПК 2.1 ПК 8.2	ПК 2.2 ПК 8.3	ПК 2.3 ПК 8.4	ПК 2.4 ПК 8.5
ОП.03	ОК 1 ПК 2.5 ПК 6.1 ПК 8.6	ОК 2 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 3 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 4 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 5 ПК 3.4 ПК 7.1	ОК 6 ПК 4.1 ПК 7.2	ОК 7 ПК 4.2 ПК 7.3	ПК 1.1. - ПК 1.2 ПК 4.3 ПК 8.1	ПК 2.1 ПК 8.2	ПК 2.2 ПК 8.3	ПК 2.3 ПК 8.4	ПК 2.4 ПК 8.5
ОП.04	ОК 1 ПК 2.5 ПК 6.1 ПК 8.6	ОК 2 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 3 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 4 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 5 ПК 3.4 ПК 7.1	ОК 6 ПК 4.1 ПК 7.2	ОК 7 ПК 4.2 ПК 7.3	ПК 1.1. - ПК 1.2 ПК 4.3 ПК 8.1	ПК 2.1 ПК 8.2	ПК 2.2 ПК 8.3	ПК 2.3 ПК 8.4	ПК 2.4 ПК 8.5
ОП.05	ОК 1 ПК 2.5 ПК 6.1 ПК 8.6	ОК 2 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 3 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 4 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 5 ПК 3.4 ПК 7.1	ОК 6 ПК 4.1 ПК 7.2	ОК 7 ПК 4.2 ПК 7.3	ПК 1.1. - ПК 1.2 ПК 4.3 ПК 8.1	ПК 2.1 ПК 8.2	ПК 2.2 ПК 8.3	ПК 2.3 ПК 8.4	ПК 2.4 ПК 8.5
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>											
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>											
МДК.01.01	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1. - ПК 1.2				
УП.01.01	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1. - ПК 1.2				
ПП.01.01	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1. - ПК 1.2				

<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 7.1</b>	<b>ПК 7.2</b>	<b>ПК 7.3</b>		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3		
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3		
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3		
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 8.1</b>	<b>ПК 8.2</b>	<b>ПК 8.3</b>	<b>ПК 8.4</b>	<b>ПК 8.5</b>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
УП.08.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5

