

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Ученым советом вуза

Протокол № 11 от 26.05.2016

Ректор

Ануфриев Дмитрий Петрович



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Харабалинский филиал Государственного автономного образовательного учреждения Астраханской области высшего образования
"Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"

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 ППКРС:

2г 10м

год начала подготовки по УП 2016

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 798

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Учебная нагрузка обучающихся, ч.								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная				Индивид. проект (входит в с.р.)	
									Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Семинар. занятия
1	2	3	4	5	6	8	10	11	13	14	15	16	17	20

Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)

ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	7	10	3078	1026	2052	1358	652	42
ОУД	Базовые дисциплины	2	4	8	2281	760	1521	965	548	8
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык	4			171	57	114	99	15	
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература		4	4	257	86	171	171		
ОУД.03	Иностранный язык			4	256	85	171	171		
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	3			342	114	228	48	180	
ОУД.05	История			4	257	86	171	78	93	
ОУД.06	Физическая культура		1234		256	85	171	171		
ОУД.07	ОБЖ			2	108	36	72	36	36	
ОУД.08	Физика			2	162	54	108	94	6	8
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)			4	256	85	171	136	35	
ОУД.10	География			3	108	36	72	64	8	
ОУД.11	Экология			4	108	36	72	68	4	

*

ОУД	Профильные дисциплины	1		2	527	176	351	216	101	34
ОУД.12	Информатика			4	162	54	108	54	54	
ОУД.13	Химия	4			257	86	171	124	21	26
ОУД.14	Биология			3	108	36	72	38	26	8

*

ОУД	Предлагаемые ОО		3		270	90	180	177	3	
-----	-----------------	--	---	--	-----	----	-----	-----	---	--

ОУД.15	История родного края									150	50		100	97	3		
ОУД.16	Введение в профессию		6							60	20		40	40			
ОУД.17	Формирование социальной компетенции в сфере труда		6							60	20		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																
																208		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	час	72	нед	2
УП*							
ПП.08.01	Производственная практика		РП	час	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	
	Распредоточенная			час		нед		
	Производственная практика			час	900	нед	25	
	Концентрированная			час	900	нед	25	
	Распредоточенная			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	ПК 2.5	ПК 2.6
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	ПК 5.5	ПК 8.6
	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	ПК 2.5	ПК 2.6
ОП.02	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	ПК 5.5	ПК 8.6
	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	ПК 2.5	ПК 2.6
ОП.03	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	ПК 5.5	ПК 8.6
	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	ПК 2.5	ПК 2.6
ОП.04	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	ПК 5.5	ПК 8.6
	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	ПК 2.5	ПК 2.6
ОП.05	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	ПК 5.5	ПК 8.6
	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	ПК 2.5	ПК 2.6
ПК	Профессиональные модули													
ПК.01	Приготовление блюд из овощей и грибов													
МДК.01.01	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	ПК 2.5	ПК 2.6
	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	ПК 2.5	ПК 2.6
УП.01.01	Учебная практика													
ПП.01.01	Производственная практика													
	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	ПК 2.5	ПК 2.6

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и 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
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
ПМ.03	Приготовление 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	
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	
ПМ.04	Приготовление 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		
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		
ПМ.05	Приготовление 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	
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	
ПМ.06	Приготовление и оформление 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	
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	
ПМ.07	Приготовление 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		
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		
ПМ.08	Приготовление 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
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

