

Одобрен Педагогическим советом
Протокол № 7 от 13.05.2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
автономного образовательного учреждения Астраханской области высшего образования "Астраханский
государственный архитектурно-строительный университет"
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 УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от

09.12.2016

№

1569

образовательная	Виды деятельности

ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					РП		час	144				144	нед			4
ПП*																	
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2							36								36
	Всего часов по МДК								174				174				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		2					620	4			598	202			18
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3					80	2			78	78			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4					126	2			124	124			
МДК*																	
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					РП		час	144				144	нед			4
УП*																	
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					РП		час	252				252	нед			7
ПП*																	
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	4							18								18
	Всего часов по МДК								206				202				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4					590	4			568	244			18
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5					80	2			78	78			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6					168	2			166	166			
МДК*																	
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6		РП		час	144				144	нед			4
УП*																	
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6		РП		час	180				180	нед			5
ПП*																	
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6							18								18
	Всего часов по МДК								248				244				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4					466	4			426	174			36
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			7					114	2			112	112			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			7					64	2			62	62			
МДК*																	
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7		РП		час	108				108	нед			3
УП*																	
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7		РП		час	144				144	нед			4
ПП*																	

