

Министерство образования и науки Астраханской области

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 12 от 25.04.2019г.

И.о. ректор Т.В. Золина



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области высшего образования
"Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"
профессиональное училище АГАСУ

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар↔кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3 года 10 месяцев

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 г.

№ 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Согласовано:

Первый проректор

И.Ю. Петрова

Начальник УМО СПО

С.Н. Кошкова

Директор ПУ АГАСУ

О.А. Коваленко

Заместитель директора по УР

В.В. Мельникова

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная							Промежуточная аттестация	Индивидуальный проект (входит в с.р.)
												Всего	в том числе							
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26		
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																				
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		10					2160	20		2032	1339	685	8		108	20		
ОУД	Общие учебные дисциплины	3		5					1303	20		1211	702	509			72	20		
ОУД.01	Русский язык	4							134			116	92	24			18			
ОУД.02	Литература	4							210	4		188	155	33			18	4		
ОУД.03	Иностранный язык			5					171	4		167		167				4		
ОУД.04	Математика	4							296			260	220	40			36			
ОУД.05	История			4					171	4		167	125	42				4		
ОУД.06	Физическая культура			4					185			185	8	177						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2					76	4		72	56	16				4		
ОУД.08	Астрономия			2					60	4		56	46	10				4		
*																				
ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1		2					701			665	549	108	8		36			
ОУД.09	Информатика			3					168			168	100	68						
ОУД.10	Естествознание	4							443			407	359	40	8		36			
ОУД.11	Родная литература			4					90			90	90							
*																				
УД	Дополнительные учебные дисциплины			3					156			156	88	68						
УД.01	Основы проектной деятельности / Технология			134					156			156	88	68						
*																				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		32					3492	22		3326	1195	239	236		144			
ОП	Общепрофессиональный цикл			11					526	8		518	315	177	26					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			12					48	2		46	34	10	2					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2					48			48	32		16					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2					48	2		46	34	4	8					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8					60			60	52	8						
ОП.05	Основы калькуляции и учета			3					66	2		64	52	12						
ОП.06	Охрана труда			7					60			60	50	10						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5					60			60		60						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6					60			60	42	18						
ОП.09	Физическая культура			6					40			40	2	38						
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности			2					36	2		34	17	17						
*																				
ПЦ	Профессиональный цикл	5		21					2966	14		2808	880	62	210		144			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		5					466			430	130	18	30		36			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			12					106			106	88	18						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2					72			72	42		30					
МДК*																				
УП.01.01	Учебная практика			3		РП	У	час	108			108	нед				3			
УП*																				
ПП.01.01	Производственная практика			4		РП		час	144			144	нед				4			
ПП*																				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4							36								36			
	Всего часов по МДК								178			178								

59	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4					622	2		602	146	16	44		18	
61	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5					80	2		78	62	16				
62	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5					128			128	84		44			
63	МДК*																		
65	УП.02.01	Учебная практика			6			РП	V	час	144			144	нед		4		
66	УП*																		
68	ПП.02.01	Производственная практика			6			РП		час	252			252	нед		7		
69	ПП*																		
71	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6							18							18		
72		Всего часов по МДК								208			206						
74	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4					592	6		568	190	10	44		18	
76	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5					80	2		78	68	10				
77	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6					170	4		166	122		44			
78	МДК*																		
80	УП.03.01	Учебная практика			6			РП	V	час	144			144	нед		4		
81	УП*																		
83	ПП.03.01	Производственная практика			6			РП		час	180			180	нед		5		
84	ПП*																		
86	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6							18							18		
87		Всего часов по МДК								250			244						
89	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4					466	2		428	138	8	30		36	
91	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7					114	2		112	104	8				
92	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7					64			64	34		30			
93	МДК*																		
95	УП.04.01	Учебная практика			7			РП	V	час	108			108	нед		3		
96	УП*																		
98	ПП.04.01	Производственная практика			7			РП		час	144			144	нед		4		
99	ПП*																		
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7							36							36		
#		Всего часов по МДК								178			176						
#	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		4					820	4		780	276	10	62		36	
#	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8					224	4		220	210	10				
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8					128			128	66		62			
#	МДК*																		
#	УП.05.01	Учебная практика			8			РП	V	час	216			216	нед		6		
#	УП*																		
#	ПП.05.01	Производственная практика			8			РП		час	216			216	нед		6		
#	ПП*																		
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8							36							36		
#		Всего часов по МДК								352			348						
#	ПМ*																		
#		Учебная и производственная практики							час	1656			1656	нед		46			
#		Учебная практика							час	720			720	нед		20			
#		Концентрированная							час					нед					

#	Рассредоточенная		час	720			720	нед	20									
#	Производственная практика		час	936			936	нед	26									
#	Концентрированная		час	936			936	нед	26									
#	Рассредоточенная		час					нед										
#	Итоговая аттестация		час	72			72	нед	2									
#	Итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена		час	72			72	нед	2									
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																	
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																	
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	9		42				5724	42		5430	2534	924	244		252	20	
#	Экзамены (без учета физ. культуры)																	
#	Зачеты (без учета физ. культуры)																	
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																	
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																	

ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2
		ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.				
ОП.06	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10			
ОП.09	Физическая культура	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08					
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01 ПК 4.4.	ОК 02 ПК 4.5.	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01 ПК 4.4.	ОК 02 ПК 4.5.	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01 ПК 4.4.	ОК 02 ПК 4.5.	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01 ПК 4.4.	ОК 02 ПК 4.5.	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01 ПК 5.4.	ОК 02 ПК 5.5.	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01 ПК 5.4.	ОК 02 ПК 5.5.	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01 ПК 5.4.	ОК 02 ПК 5.5.	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01 ПК 5.4.	ОК 02 ПК 5.5.	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01 ПК 5.4.	ОК 02 ПК 5.5.	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
	Итоговая аттестация	ОК 01 ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ОК 02 ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.	ОК 03 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 04 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 05 ПК 2.2 ПК 3.6.	ОК 06 ПК 2.3. ПК 4.1.	ОК 07 ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 08 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 09 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 10 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 11 ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1 ПК 3.2. ПК 5.2.
	Итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	ОК 01 ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ОК 02 ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.	ОК 03 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 04 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 05 ПК 2.2 ПК 3.6.	ОК 06 ПК 2.3. ПК 4.1.	ОК 07 ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 08 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 09 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 10 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 11 ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1 ПК 3.2. ПК 5.2.

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	3	товароведения продовольственных товаров
	4	технологии кулинарного и кондитерского производства
	5	иностранного языка
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	7	технического оснащения и организации рабочего места
		Лаборатории:
	1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	2	учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	актовый зал

	Пояснения
	1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ Настоящий учебный план программы подготовки к среднему профессиональному образованию разработан на основе: Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569; Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 29200); Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 01 ноября 2013 г., регистрационный №30306); Инструкции об организации начального профессионального образования в области обороны и их подготовки по основам военной службы в (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. №96-134 (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации №16866); Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный №24480); Рекомендации по организации образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования на базе требований Федеральных государственных образовательных стандартов и полноте освоения профессиональных программ среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования от 12 августа 2015 г. №06-259); Устава ГАОУ АО ВО "АГАСУ", утвержденного Распоряжением Астраханской области от 12 августа 2019 г. №179; Локальных актов ГАОУ АО ВО "АГАСУ" и с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов : Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации №39023), Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации №38940), Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации №40270).
	1.2. Организация учебного процесса и режим занятий. Учебный план ППКРС СПО по профессии вв предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, время государственной итоговой аттестации. Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются училищем с учетом требований рынка труда (по специальности) ФГОС СПО по профессии. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Во всех учебных группах обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, консультация, лекции, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся. Продолжительность академического часа устанавливается продолжительностью 45 минут. Объем недельной образовательной нагрузки превышает 36 часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и на курсах с юношами проводятся недельные учебные сборы на базе воинских частей, определенных к проведению. В учебном плане предусмотрено освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов. Практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального цикла как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках

	1.3. Общеобразовательный цикл. Получение среднего профессионального образования на базе ос осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответс среднего профессионального образования. Руководствуясь Рекомендациями по организации полу пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе требований Федеральных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальнос (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 1; определен естественнонаучный профиль обучения. Объем образовательной программы, отведенн цикла, составляет 2160 часов. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцирован требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС для лиц, обучающихся на базе основ 82 недели из расчета. Экзамены предусмотрены по учебным дисциплинам "Русский язык", "Литера Введена дополнительная учебная дисциплина "Основы проектной деятельности / Технология" в об обязательной части учебного плана предусмотрено выполнение индивидуального проекта на 1 кур	
	1.4. Формирование вариативной части ППКРС. Объем времени, отведенный на вариативную часть количестве не менее 20% от общего объема времени (1188 часов) использован следующим образ часа; на профессиональный цикл - 986 часов.	
	1.5. Формы проведения промежуточной аттестации. В учебном плане закреплены следующие фо экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. Количество экзаменов в учебном году не превыи физической культуре). Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой УД, МДК и оценочных средств. Все формы промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в обучения. В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации опре дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовл зачтено». Аттестация по итогам ПП проводится с учетом характеристики руководителя практики дневника практики обучающегося. Экзамены по УД и ПМ проводятся в конце семестра в форме се выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения УД, МДК и обучающихся	
	1.6. Порядок аттестации обучающихся. Итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускн демонстрационного экзамена. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует соде профессиональных модулей.	
	Согласовано	
	И.о.первого проректора ГАОУ АО ВО "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"	
	Директор профессионального училища ГАОУ АО ВО "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"	

алифицированных рабочих, служащих
 бря 2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в
 С) по профессии среднего
 м Министерства образования и науки
 звательной деятельности по
 ч Министерства образования и науки
 оссийской Федерации 30 июля 2013 г.,
 :сиональные образовательные программы
 науки Российской Федерации от 18 апреля
 } г., регистрационный №28785); Порядка
 рессионального образования, утвержденного
 зарегистрированного в Министерстве
 анизации обучения граждан Российской
 образовательных учреждениях среднего
 :реднего профессионального образования и
 гва образования и науки Российской
 йской Федерации 12 апреля 2010 г.,
 о общего образования, утвержденного
 егистрированного в Министерстве юстиции
 получения среднего общего образования в
 основного общего образования с учетом
 и или специальности среднего
 товки рабочих кадров и ДПО от 17 марта
 Министерства образования и науки
 м существующих профессиональных
 и социальной защиты Российской
 едерации 29 сентября 2015 г.,
 инистерством труда и социальной защиты
 ссийской Федерации 21 сентября 2015 г.,
 истерством труда и социальной защиты
 ссийской Федерации 25 декабря 2015 г.,

одится в действие с 01 сентября 2019г. и
 ия - 3 года 10 месяцев. Учебный план
 льных модулей (далее ПМ), входящих в них
 венной итоговой аттестации и каникул.
 УД и ПМ и расписанием учебных занятий.
 гласованию с работодателем) на основе
 с циклах выделяется объем работы
 е занятие, лабораторное занятие,
 и обучающихся. Для всех видов аудиторных
 азовательной нагрузки обучающего не
 самостоятельную учебную работу. На втором
 омиссариатами. Учебным планом
 часов. Учебная и производственная
 ессиональных модулей и реализовываются
 х профессиональных модулей.

нового общего образования
 гвующей образовательной программы
 ения среднего общего образования в
 основного общего образования с учетом
 ги среднего профессионального образования
 7 марта 2015 г., регистрационный №06-259)
 ый на освоение общеобразовательного
 ных зачетов, экзаменов. В соответствии с
 :ного общего образования, увеличивается на
 тура", "Математика", "Естествознание".
 бьеме 156 часов. В рамках изучения
 се в объеме 4 часа на дисциплину.

образовательной программы ФГОС СПО в
 ом: на общепрофессиональный цикл - 202

рмы проведения промежуточной аттестации:
 ает 8, зачетов - 10 (без учета по
 ПМ указаны в рабочих программах и фондах
 : течение первых двух месяцев после начала
 деляется на экзаменах и
 етворительно», на зачетах – «зачтено», «не
 от организации, предприятия, учреждения и
 :ссии. Оценка подготовки обучающихся и
 оценка освоения компетенций

юй квалификационной работы в виде
 жанию одного или нескольких

И.Ю.Петрова

О.А.Коваленко