

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ

наименование образовательного учреждения (организации)

Учебный план одобрен Ученым советом вуза
Протокол №12 от "25" апреля 2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ Т.В.Золина
" _____ " 2024г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

повар, кондитер

код

наименование профессии/ специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования: основное общее образование

квалификация: повар--- кондитер

форма обучения: очная

срок получения СПО по ППКРС: 3 года 10 месяцев

год начала подготовки по УП: 2024

профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС: № 1569 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор _____ С.П.Стрелков

Начальник УМО СПО _____ А.П.Гельван

И.о.директора ПУ АГАСУ _____ Е.Ю.Ибатуллина

Зам.директора по УПР _____ Р.Г.Мулямина

Председатель ПЦК _____ С.Г.Морозова

	Наименование	Форма контроля		Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
		Экзамен	Зачет с оц.	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8
													Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОД. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				2216	2216	2062	2062	46	108		2216		496	346	465	358	137		251	163
ОУП	Общие учебные предметы	33445	24445	1964	1964	1822	1822	46	96		1964		402	326	437	310	137		189	163
		588	7																	
ОУП.01	Русский язык	3		148	148	136	136		12		148		34	38	76					
ОУП.02	Литература	4		216	216	204	204		12		216		34	37	54	91				
ОУП.03	История	8		148	148	136	136		12		148							62	86	
ОУП.04	Обществознание	8		136	136	124	124		12		136							59	77	
ОУП.05	География		7	68	68	68	68				68							68		
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2	68	68	68	68				68		32	36						
ОУП.07У	Математика	4		226	226	214	214		12		226		68	58	48	52				
ОУП.08	Иностранный язык	5		188	188	176	176		12		188		40	26	30	40	52			
ОУП.09	Информатика		4	102	102	102	102				102		29	26	30	17				
ОУП.10	Физика		4	116	116	116	116				116		50	30	36					
ОУП.11У	Химия	5		208	208	196	196		12		208		61	14	33	49	51			
ОУП.12	Биология	3		123	123	111	111		12		123		20	25	78					
ОУП.13	Физическая культура		5	171	171	171	171				171		34	36	32	35	34			
*	Индивидуальный проект (предметом не является)	4		46	46			46			46				20	26				
УПВ	Учебные предметы по выбору		277	94	94	94	94				94		32						62	
УПВ.01	Родная литература \ Родной язык	7		32	32	32	32				32								32	
УПВ.02	Второй иностранный язык \ История России - моя история	2		32	32	32	32				32		32							
УПВ.03	Основы финансовой грамотности / Эффективное поведение на рынке труда		7	30	30	30	30				30								30	
ДУП	Дополнительные учебные предметы	1	4	158	158	146	146		12		158		62	20	28	48				
ДУП.01	Введение в профессию, в том числе:																			
ДУП.02	Технология		4	110	110	110	110				110		14	20	28	48				
ДУП.03	Экология для профессий естественнонаучного профиля	1		48	48	36	36		12		48		48							
ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				3688	3688	3558	3558	22	108		2963	725	116	518	147	506	475	864	361	701
ОП. Общепрофессиональный цикл				580	580	572	572	8			324	256	84	120			121	79	91	85
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2	48	48	46	46	2			36	12	24	24						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	48	48	48	48				36	12		48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	48	48	46	46	2			36	12		48						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		8	60	60	60	60				36	24							60	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		5	66	66	64	64	2			32	34				66				
ОП.06	Охрана труда		1	60	60	60	60				36	24	60							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	66	66	66	66				36	30							66	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6	60	60	60	60				36	24					60			
ОП.09	Физическая культура		8	88	88	88	88				40	48					19	19	25	25
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		5	36	36	34	34	2				36					36			

ПЦ.Профессиональный цикл				3036	3036	2914	2914	14	108		2567	469	32	398	147	506	354	785	270	544	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2222	430	430	412	412		18		336	94	32	398							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		88	88	88	88				78	10	32	56							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		72	72	72	72				72			72							
УП.01.01	Учебная практика	2		144	144	144	144				96	48		144							
ПП.01.01	Производственная практика	2		108	108	108	108				72	36		108							
ПМ.01.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	2		18	18				18		18			18							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	44	444	653	653	627	627	2	24		601	52			147	506					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		97	97	95	95	2			85	12			51	46					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		142	142	136	136	6			134	8				142					
УП.02.01	Учебная практика	4		144	144	144	144				144				96	48					
ПП.02.01	Производственная практика	4		252	252	252	252				220	32				252					
ПМ.02.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	4		18	18				18		18					18					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	66	566	653	653	623	623	6	24		569	84					249	404			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5		97	97	95	95	2			87	10					97				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		178	178	168	168	4	6		168	10					44	134			
УП.03.01	Учебная практика	6		180	180	180	180				148	32					108	72			
ПП.03.01	Производственная практика	6		180	180	180	180				148	32						180			
ПМ.03.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	6		18	18				18		18							18			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	66	666	486	486	460	460	2	24		404	82					105	381			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6		116	116	108	108	2	6		106	10					33	83			

	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	64	64	64	64			64						64		
	УП.04.01	Учебная практика		6	144	144	144	144			108	36				72	72		
	ПП.04.01	Производственная практика		6	144	144	144	144			108	36					144		
	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6		18	18			18		18						18		
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8	8888	814	814	792	792	4	18	657	157						270	544
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	223	223	219	219	4		151	72					129	94	
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	141	141	141	141			128	13					33	108	
	УП.05.01	Учебная практика		8	216	216	216	216			144	72					108	108	
	ПП.05.01	Производственная практика		8	216	216	216	216			216							216	
	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8		18	18			18		18								18
ГИА.Государственная итоговая аттестация						72	72	72	72		72								72
	ГИА.01	защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена			72	72	72	72			72								72