

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 №10 от "18" апреля 2025г.

и.о. ректора



УТВЕРЖДАЮ

С.П.Стрелков

"18" апреля 2025г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования

Повар,кондитер

43.01.09

код

наименование профессии

по программе базовой подготовки

уровень образования: основное общее образование

квалификация: повар- кондитер.

форма обучения: очная срок получения СПО по ППКРС: 2 года 10 месяцев год начала подготовки по УП: 2025

профиль получаемого профессионального образования:

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС: №1569 от 09.12.2016(в ред.от 03.07.2024)

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор _____ А.В.Ревнивых

Начальник ООСиМ СПО _____ А.П.Гельван

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

Зам.директора по УПР _____ Р.Г.Мулямина

Председатель ПЦК _____ С.Г.Морозова

			Формы пром. атт.			Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
		Наименование												Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1476	1476	1420	1420	32	24	100%	0%	612	864				
		Обязательные учебные предметы	2222	12	22222 2222	1382	1382	1326	1326	32	24	1382		535	847				
	ОУП.01	Русский язык	2			123	123	117	117		6	123		50	73				
	ОУП.02	Литература			2	123	123	123	123			123		55	68				
	ОУП.03	Математика	2			178	178	172	172		6	178		65	113				
	ОУП.04	Иностранный язык			2	103	103	103	103			103		31	72				
	ОУП.05	Информатика			2	50	50	50	50			50		24	26				
	ОУП.06	Физика			2	103	103	103	103			103		41	62				
	ОУП.07	Химия	2			123	123	117	117		6	123		56	67				
	ОУП.08	Биология	2			123	123	117	117		6	123		53	70				
	ОУП.09	История			2	103	103	103	103			103		37	66				
	ОУП.10	Обществознание			2	103	103	103	103			103		38	65				
	ОУП.11	География			2	68	68	68	68			68		22	46				
	ОУП.12	Физическая культура		1	2	82	82	82	82			82		31	51				
	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2	68	68	68	68			68		32	36				
	*	индивидуальный проект (предметом не является)		2		32	32			32		32			32				
	дуп	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору		112		94	94	94	94			94		77	17				
	ДУП.01	История России - моя история		2		32	32	32	32			32		15	17				
	ДУП.02	Основы финансовой грамотности		1		30	30	30	30			30		30					
		Курсы по выбору		1		32	32	32	32			32		32					
	КВ.01	Родной язык/Родная литература		1		32	32	32	32			32		32					
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	2820	2820		132	2427	525			612	864	612	864
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						398	398	392	392		6	86	312			282	116		
	опц.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			3	40	40	40	40				40			40			
	опц.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			40	40	34	34		6		40			40			
	опц.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	40	40	40	40				40			40			
	опц.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			4	36	36	36	36				36				36		
	опц.05	Основы калькуляции и учета			3	36	36	36	36				36			36			
	опц.06	Охрана труда			3	40	40	40	40				40			40			
	опц.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	44	44	44	44				44				44		
	опц.08	Безопасность жизнедеятельности			3	42	42	42	42			42				42			
	опц.09	Физическая культура		3		44	44	44	44			44				44			
	опц.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	36	36	36	36				36				36		

ПЦ.Профессиональный цикл					2518	2518	2428	2428		90	2305	213			330	748	612	828
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	333		33	300	300	282	282		18	248	52			300			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3			58	58	52	52		6	58				58			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3			92	92	86	86		6	40	52			92			
УП.01.01	Учебная практика			3	108	108	108	108			108				108			
ПП.01.01	Производственная практика			3	36	36	36	36			36				36			
ПМ.01.01(К)	Экзамен	3			6	6				6	6				6			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	444		44	570	570	552	552		18	473	97			30	540		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			80	80	74	74		6	50	30			30	50		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			196	196	190	190		6	129	67				196		
УП.02.01	Учебная практика			4	216	216	216	216			216					216		
ПП.02.01	Производственная практика			4	72	72	72	72			72					72		
ПМ.02.01(К)	Экзамен	4			6	6				6	6					6		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	555		445	358	358	340	340		18	294	64				208	150	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5		4	44	44	38	38		6	36	8				24	20	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5			128	128	122	122		6	72	56				76	52	
УП.03.01	Учебная практика			4	108	108	108	108			108					108		
ПП.03.01	Производственная практика			5	72	72	72	72			72						72	
ПМ.03.01(К)	Экзамен	5			6	6				6	6						6	

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	566		56	488	488	470	470		18	488						246	242
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	5			66	66	60	60		6	66						66	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6			128	128	122	122		6	128							128
УП.04.01	Учебная практика			5	180	180	180	180			180						180	
ПП.04.01	Производственная практика			6	108	108	108	108			108							108
ПМ.04.01(К)	Экзамен	6			6	6				6	6							6
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	566		566	802	802	784	784		18	802						216	586
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5			112	112	106	106		6	112						112	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		5	288	288	282	282		6	288						104	184
УП.05.01	Учебная практика			6	288	288	288	288			288							288
ПП.05.01	Производственная практика			6	108	108	108	108			108							108
ПМ.05.01(К)	Экзамен	6			6	6				6	6							6
ГИА. Государственная итоговая аттестация					36	36				36	36							36
ГИА.01	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена				36	36				36	36							36