


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**"АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"**  
**КОЛЛЕДЖ ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОГО ХОЗЯЙСТВА**

*наименование образовательного учреждения (организации)*

*Учебный план одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 9 от "30" апреля 2026г.*

**УТВЕРЖДАЮ**  
и.о. ректора \_\_\_\_\_ С.П.Стрелков  
" " \_\_\_\_\_ 2026г.



## 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: 2026

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**

И.о.первого проректора \_\_\_\_\_ И.И.Потапова

Начальник ООСиМ СПО \_\_\_\_\_ А.П.Гельван

Директор КЖКХ АГАСУ \_\_\_\_\_ Е.Ю.Ибатуллина

Зам.директора по УПР \_\_\_\_\_ Р.Г.Муляминова

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ С.Г.Морозова

Код	Наименование	Формы прог. атт.			Итого ауд. часов				Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
		Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	Тригг-ерность	По плану	СР	П/лт	Обла. часть	Вер. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
											Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
<b>ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>																
	Обязательные учебные предметы	2222	12	22222222	1382	1382	32	24	1382	0%	612	864				
ОП.01	Русский язык	2			123	123		6	123		50	73				
ОП.02	Литература		2		123	123		6	123		55	68				
ОП.03	Математика	2			178	178		6	178		65	113				
ОП.04	Иностранный язык			2	103	103			103		31	72				
ОП.05	Информатика			2	50	50			50		24	26				
ОП.06	Физика			2	103	103			103		41	62				
ОП.07	Химия	2			123	123		6	123		56	67				
ОП.08	Биология	2			123	123		6	123		53	70				
ОП.09	История			2	103	103			103		37	66				
ОП.10	Обществознание			2	103	103			103		38	65				
ОП.11	География			2	68	68			68		22	46				
ОП.12	Финансовая культура		1	2	82	82			82		31	51				
ОП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2	68	68			68		32	36				
*	индивидуальный проект (проектное не является)		2		32	32	32		32			32				
	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору		112		94	94			94		77	17				
ДП.01	История России - моя история		2		32	32			32		15	17				
ДП.02	Введение в профессию		1		30	30			30		30					
	Курсы по выбору		1		32	32			32		32					
КВ.01	Родной язык/Родная литература		1		32	32			32		32					
<b>ПВ.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>					<b>2952</b>	<b>2952</b>		<b>132</b>	<b>2427</b>	<b>925</b>		<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
<b>ОПЦ.Общепрофессиональный цикл</b>																
ОПЦ.01	Основы нутрициологии, физиологии питания, диетологии и гигиены			3	398	398		6	86	312		282	116			
ОПЦ.02	Основы товароведения пищевых товаров	3			40	40		6	40			40				
ОПЦ.03	Технологические основы и организация рабочего места			3	40	40			40			40				
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			4	36	36			36				36			
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			3	36	36			36			36				
ОПЦ.06	Снэпы труда			3	40	40			40			40				
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	44	44			44				44			
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			3	42	42			42			42				
ОПЦ.09	Финансовая культура		3		44	44			44			44				
ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	36	36			36				36			
<b>ПЦ.Профессиональный цикл</b>					<b>2518</b>	<b>2518</b>		<b>90</b>	<b>2305</b>	<b>213</b>		<b>330</b>	<b>748</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блин, куличных изделий равновесного ассортимента	333		33	300	300		18	248	52		300				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения куличных полуфабрикатов	3			58	58		6	58			58				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации куличных полуфабрикатов	3			92	92		6	40	52		92				
УП.01.01	Учебная практика			3	108	108			108			108				
ПТ.01.01	Производственная практика			3	36	36			36			36				
ЭО.01.01(О)	Экзамен	3			6	6		6	6			6				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блинов, куличных изделий равновесного ассортимента	444		44	570	570		18	473	97		30	540			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинов, куличных изделий, запеканок	4			80	80		6	50	30		30	50			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинов, куличных изделий, запеканок	4			196	196		6	129	67			196			
УП.02.01	Учебная практика			4	216	216			216			216				
ПТ.02.01	Производственная практика			4	72	72			72			72				
ЭО.02.01(О)	Экзамен	4			6	6		6	6			6				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебных блинов, куличных изделий равновесного ассортимента	555		44	558	558		18	294	64		208	150			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебных блинов, куличных изделий, запеканок	5		4	44	44		6	36	8		24	20			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебных блинов, куличных изделий, запеканок	5		4	128	128		6	72	56			76	52		
УП.03.01	Учебная практика			4	108	108			108			108				
ПТ.03.01	Производственная практика			5	72	72			72			72				
ЭО.03.01(О)	Экзамен	5			6	6		6	6			6				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебных и горячих сладких блинов, десертов, напитков равновесного ассортимента	566		56	488	488		18	488				246	242		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации сладких и горячих сладких блинов, десертов, напитков	5			66	66		6	66				66			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации сладких и горячих сладких блинов, десертов, напитков	6			128	128		6	128					128		
УП.04.01	Учебная практика			5	180	180			180				180			
ПТ.04.01	Производственная практика			6	108	108			108				108			
ЭО.04.01(О)	Экзамен	6			6	6		6	6				6			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий равновесного ассортимента	566		56	802	802		18	802				216	586		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5			112	112		6	112				112			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		5	288	288		6	288				104	184		
УП.05.01	Учебная практика			6	288	288			288				288			
ПТ.05.01	Производственная практика			6	108	108			108				108			
ЭО.05.01(О)	Экзамен	6			6	6		6	6				6			
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>					<b>36</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>		
ГИА.01	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена				36	36		36	36							36