МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТЬ

ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ ГАОУ АО ВО "АГАСУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

Учебный план одобрен Ученым советом вуза Протокол № 8 от "29" 04 2021г.

УТВЕРЖДАЮ Т.В.Золина 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

		подготовки квалифицированных расочих, служащих
	п	о профессии среднего профессионального образования
43.01.09	Повар, кондитер	
год	наименование профессии	
то программе базовой по	дготовки	
ровень образования:	основное общее образование	
квалификация:	повар<-> кондитер	
форма обучения:	очная	срок получения СПО по ППКРС: 3 года 10 месяцев год начала подготовки по УП: 2021
рофиль получаемого про	офессионального образования:	естественнонаучный
		при реализации программы среднего общего образования
Іриказ об утверждении Ф	РГОС: № 1569 от 09.12.2016 г.	СОГЛАСОВАНО
		Первый проректорБогдалова Е.
		Начальник УМО СПО Гельван А.1
		Директор филиала <i>Магу</i> Кузнецова В
		Зам. директора по УПР Стрелкова Н
		Председатель ПЦК Чалдаева С.

																		P	аспр	еделе	ение	по ку	/pca	1 И С	емес	трам	1				Макс	гима
		Ψο	рмы	конт	гроля	У	чеон	ая наг	рузка	a oby	чаю	щих	ся, ч.			Кур	oc 1			Кур	c 2			Кур	с 3			Кур	oc 4		ЛЬН	
	Наименование циклов,						(06:	язате	льна	ая			Семе	естр 1	Семе	естр 2	Семе	естр 3	Семе	естр 4	Семе	естр !	Семе	естр (Семе	естр 7	Семе	стр 8	учеб	
	разделов,			еты	Ā	ая	и.			в то	м чи	исле		ekT	16 2/	′3 нед	1/2	(7) н	(2.2	2/3) н	(8 :	l/3) н	1/3	(5) H	/3 (1	13) ı	2/3	(3) н	1/6	(9) н	нагр	узка
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Bcero	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	консультации	Промежут. аттестация	Индивид. про Овходит в С	Максим.	Обязательная	Обя з. част ь	Вар час ть														
1	2	3	4	5	6	8	10	13	14	15	16	17	19	20	21	24	32	35	43	46	54	57	65	68	76	79	87	90	98	101	132	133
	итого час/нед (с учетом кон	суль	таци	йвг	период	д обуч	ения	по ци	клам)				ı	36	35,9	36	35,9	36	34,8	36	34,9	36	35,5	36	35,9	36	35,8	36	36		
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9		8		2216	46	2170	963	1076	5	18	108	46	496	496	345	345	465	445	359	333	137	137			251	251	163	163		
ОУП	Общие учебные предметы	5		4		1347	46	1301	483	748		10	60	46	284	284	306	306	369	349	313	287	39	39			36	36				
ОУП.01	Русский язык	3			12	126		126	55	57		2	12		34	34	38	38	54	54												
ОУП.02	Литература	4			123	183		183	85	84		2	12		34	34	37	37	54	54	58	58										
ОУП.03	Иностранный язык	5			1234	183		183		169		2	12		34	34	26	26	46	46	38	38	39	39								
ОУП.04 У	Математика	4			123	297		297	88	195		2	12		68	68	73	73	74	74	82	82										
ОУП.05	История	4			123	223		223	164	45		2	12		32	32	43	43	80	80	68	68										
ОУП.06	Физическая культура		123	4		181		181	7	174					48	48	51	51	41	41	41	41										
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	1	72		72	56	16					34	34	38	38														
ОУП.08	Астрономия			7		36		36	28	8																	36	36				
*	Индивидуальный проект (предметом не является)			4		46	46							46					20		26											
	Учебные предметы по выбору	3		2		581		581	370	164	5	6	36		212	212	39	39	96	96	46	46	98	98			90	90				
УПВ.01 У	Информатика	5			1234	250		250	132	104		2	12		43	43	39	39	96	96	46	46	26	26								
УПВ.02	Естествознание, в том числе:																															
УПВ.02.1	физика			1		76		76	62	10	4				76	76															<u> </u>	
УПВ.02.2 У	химия	1				93		93	70	8	1	2	12		93	93															<u> </u>	
УПВ.02.3	биология	7				90		90	64	12		2	12														90	90				
УПВ.03	Родная литература \ Родной язык			5		72		72	42	30													72	72								

дуп	Дополнительные учебные предметы	1	2		288		288	110	164		2	12													125	125	163	163	288	
ДУП.01	Введение в прфессию	7	8		288		288	110	164		2	12													125	125	163	163	288	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8	27		3616	22	3594	1203	313	236	6	108	116	114	518	516	147	147	506	504	475	467	865	861	361	357	628	628	2304	1312
ОП	Общепрофессиональный цикл		10		580	8	572	295	251	26			84	82	120	118					121	117	80	80	91	91	84	84	324	256
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2	1	48	2	46	34	10	2			24	22	24	24													36	12
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		48		48	32		16					48	48													36	12
ОП.03	техническое оснащение и организация рабочего		2		48	2	46	34	4	8					48	46													36	12
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		8		60		60	52	8																		60	60	36	24
ОП.05	Основы калькуляции и учета		5		66	2	64	44	20												66	64							32	34
ОП.06	Охрана труда		1		60		60	50	10				60	60															36	24
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7		66		66		66																66	66			36	30
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		60		60	25	35														60	60					36	24
ОП.09	Физическая культура		5		88		88	7	81												19	19	20	20	25	25	24	24	40	48
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные		5		36	2	34	17	17												36	34								36
ПЦ	Профессиональный цикл	8	17		3036	14	3022	908	62	210	6	108	32	32	398	398	147	147	506	504	354	350	785	781	270	266	544	544	1980	1056
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	4		430		430	112	18	30		18	32	32	398	398													266	164

МДК.01.01	Организация приготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2	1	88		88	70	18				32	32	56	56										32	56
1	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных		2		72		72	42		30					72	72										72	
УП.01.01	Учебная практика		2	РΠ		час	144	нед	4				час		час	144	час		час		час	час	час	час		72	72
ПП.01.01	Производственная практика		2	РΠ		час	108	нед	3				час		час	108	час		час		час	час	час	час		72	36
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2			18		18					18			18	18										18	
	Всего часов по МДК				160		160																				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3		653	2	651	169	16	44	2	24					147	147	506	504						580	73
мдк.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		97	2	95	79	16								51	51	46	44						32	65
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			142		142	90		44	2	6							142	142						134	8
УП.02.01	Учебная практика		4	РΠ		час	144	нед	4				час		час		час	96	час	48	час	час	час	час		144	
ПП.02.01	Производственная практика		4	РΠ		час	252	нед	7				час		час		час		час	252	час	час	час	час		252	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4			18		18			-		18							18	18						18	
	Всего часов по МДК				239		237																		•		

	Пинатогориение	_	_	_												 	 	 								$\overline{}$
ПМ.03	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	2		3		653	6	647	207	10	44	2	24						249	247	404	400			332	321
мдк.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5		97	2	95	85	10									97	95					32	65
мдк.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			5	178	4	174	122		44	2	6						44	44	134	130			102	76
УП.03.01	Учебная практика			6	РΠ		час	180	нед	5					час	час	час	час	час	108	час	72	час	час	72	108
ПП.03.01	Производственная практика			6	РΠ		час	180	нед	5					час	час	час	час	час		час	180	час	час	108	72
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6				18		18					18								18	18			18	
	Всего часов по МДК					275		269																		
ПМ.04	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	2		3		486	2	484	132	8	30	2	24						105	103	381	381			264	222
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,	6			5	116	2	114	98	8		2	6						33	31	83	83			38	78
МДК.04.02	песертов напитков процессы напитков подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,			6		64		64	34		30										64	64			64	
УП.04.01	Учебная практика			6	РΠ		час	144	нед	4				[час	час	час	час	час	72	час	72	час	час	72	72
ПП.04.01	Производственная практика			6	РΠ		час	144	нед	4					час	час	час	час	час		час	144	час	час	72	72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6				18		18					18								18	18			18	
	Всего часов по МДК					180		178																		

11M.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	1		4		814	4	810	288	10	62		18														270	266	544	544	538	276
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	7	223	4	219	209	10																	129	125	94	94	32	191
МДК.05.02	Процессы приготовления,			8	7	141		141	79		62																33	33	108	108	128	13
УП.05.01	Учебная практика			8	РΠ		час	216	нед	6					час		час		час		час		час		час		час	108	час	108	144	72
ПП.05.01	Производственная практика			8	РΠ		час	216	нед	6					час		час		час		час		час		час		час		час	216	216	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8				18		18					18																18	18	18	
	Всего часов по МДК					364		360																								
	Учебная и производственная практики учеоная практика					час		1728	нед		4	18			час		час	252	час	96	час	300	час	180	час	468	час	108	час	324		
	(Производственное					час		828	нед		2	23			час		час	144	час	96	час	48	час	180	час	144	час	108	час	108		
	Концентрированная					час		828	нед		2	23			час		час	144	час	96	час	48	час	180	час	144	час	108	час	108		
	Производственная практика					час		900	нед		2	25			час		час	108	час		час	252	час		час	324	час		час	216		
	Концентрированная					час		900	нед		2	25			час		час	108	час		час	252	час		час	324	час		час	216		
	Государственная итоговая аттестация					72		72																					72	72	72	
	защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена						час	72	нед	2					час		час		час		час		час		час		час		час	72	72	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	17		35		5904	68	5836	2166	1389	241 2	24	216	46	612	610	863	861	612	592	865	837	612	604	865	861	612	608	863	863	4592	1312
	Экзамены (без учета физ. ку		·· ·								-					Ĺ		1		1		5		2	-	1		1	-	2		
	Зачеты (без учета физ. куль	<i>'</i> '																													_	
	Диффер. зачеты (без учета о	физ	. куль	турі	ы)										:	2		8				4	'	4	(5		2		7	_	