

**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 №13 от "27" апреля 2023г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Ректор \_\_\_\_\_ Т.В.Золина  
\_\_\_\_\_ 2023г.



## 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: 2023

профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный  
*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС: № 1569 от 09.12.2016

**СОГЛАСОВАНО**

Первый проректор \_\_\_\_\_ Е.В.Богдалова

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

И.о.директора ПУ АГАСУ \_\_\_\_\_ Е.Ю.Ибатуллина

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

Методист ПУ АГАСУ \_\_\_\_\_ Б.Г.Бектенова

		Форма контроля	Итого акад. часов								Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4			
			Наименование	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							
<b>ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>			2216	2216	2062	2062	46	108			2216		496	346	465	358	137		251	163		
ОУП	<b>Общие учебные предметы</b>	<b>33445 588</b>	<b>24445 7</b>	1964	<b>1964</b>	<b>1822</b>	<b>1822</b>	<b>46</b>	<b>96</b>			1964		402	326	437	310	137		189	163	
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	<b>Учебные предметы по выбору</b>		<b>277</b>	94	<b>94</b>	<b>94</b>	<b>94</b>					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.02.1	Основы финансовой грамотности / Эффективное поведение на рынке труда		7	30	30	30	30					30								30		
ДУП	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	158	<b>158</b>	<b>146</b>	<b>146</b>		<b>12</b>			158		62	20	28	48					
ДУП.01	Введение в профессию, в том числе:																					
ДУП.01.2	Технология		4	110	110	110	110					110		14	20	28	48					
ДУП.01.4	Экология для профессий естественнонаучного профиля	1		48	48	36	36		12			48		48								
<b>ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>				3688	3688	3558	3558	22	108			2963	725	116	518	147	506	475	864	361	701	
<b>ОП.Общепрофессиональный цикл</b>				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	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>2</b>	<b>2222</b>	430	<b>430</b>	<b>412</b>	<b>412</b>		<b>18</b>		336	<b>94</b>	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>	<i>2</i>		18	18				18		18			18						
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>44</b>	<b>444</b>	653	<b>653</b>	<b>627</b>	<b>627</b>	<b>2</b>	<b>24</b>		601	<b>52</b>			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>	<i>4</i>		18	18				18		18					18				
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>66</b>	<b>566</b>	653	<b>653</b>	<b>623</b>	<b>623</b>	<b>6</b>	<b>24</b>		569	<b>84</b>					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>	<i>6</i>		18	18				18		18							18		
ПМ.04	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>66</b>	<b>666</b>	486	<b>486</b>	<b>460</b>	<b>460</b>	<b>2</b>	<b>24</b>		404	<b>82</b>					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		
	ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>8</b>	<b>8888</b>	814	<b>814</b>	<b>792</b>	<b>792</b>	<b>4</b>	<b>18</b>		657	<b>157</b>					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	
<b>ГИА. Государственная итоговая аттестация</b>						<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			<b>72</b>							<b>72</b>	
	ГИА.01	защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				72	72	72	72			72								72