МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ ГБОУ АО ВО "АГАСУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

Учебный план одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от "30" 04 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. ректора _____ С.П. Стрелков
"30" 04 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
код наименование профессии

по программе базовой подготовки

уровень образования: основное общее образования

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: естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС: № 1569 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО
И.О. первого проректора _____ И.И. Потапова
Начальник ООСиМ СПО _____ А.П. Гельван
Директор Енотаевского филиала АГАСУ _____ В.Г. Кузнецова
Зам. директора по УПР _____ Н.А. Стрелкова
Председатель ПЦК _____ Т.Е. Манжурова

-	-	Формы пром. атт.			Объём ОП		Курс 1						Курс 2						Курс 3					
							Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6		
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	СР	ПАтт	Итого	СР	ПАтт	Итого	СР	ПАтт	Итого	СР	ПАтт	Итого	СР	ПАтт	Итого	СР	ПАтт
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					100%	0%	528		6	537	8	30	310	2	6	101								
ОУП	**Общие учебные предметы**	**222 223**	**123**	**222 233 44**	1262		486			537	**8**	**30**	200	**2**	**6**	39								
ОУП.01	Русский язык	2			72		34			38	2	6												
ОУП.02	Литература			2	72		36			36														
ОУП.03У	Математика	3			192		58			57			77	2	6									
ОУП.04	Иностранный язык			2	88		51			37														
ОУП.05	Информатика	2			108		52			56	2	6												
ОУП.06	Физика			2	108		52			56														
ОУП.07У	Химия	2			108		47			61	2	6												
ОУП.08	Биология	2			88		20			68		6												
ОУП.09	История			3	66		34			17			15											
ОУП.10	Обществознание	2			72		34			38	2	6												
ОУП.11	География			3	68								68											
ОУП.12	Физическая культура		123	4	108		32			22			25			29								
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2	72		36			36														
*	Индивидуальный проект (предметом не является)			4	40					15			15			10								
УПВ	**Учебные предметы по выбору**			**344**	118								70			48								
УПВ.01	Родная литература \ Родной язык			3	54								54											
УПВ.02	Второй иностранный язык \ Россия - моя история			4	32								16			16								
УПВ.03	Основы финансовой грамотности / Эффективное поведение на рынке труда			4	32											32								
ДУП	**Дополнительные учебные предметы**	**1**		**4**	96		42		**6**				40			14								
ДУП.01	Введение в профессию, в том числе:																							
ДУП.01.1	Технология			4	54								40			14								
ДУП.01.2	Экология для профессий естественнонаучного профиля	1			42		42		6															
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					2340	612	84	2		327			302	2	6	763	2	12	612	2	6	864	9	24
ОП.Общепрофессиональный цикл					324	256	84	2		72			89	2		261			20			54	2	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1	36	12	24	2		24														
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2	36	12				48														
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	36	12							48	2										

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			4	36	24										60									
ОП.05	Основы калькуляции и учета			4	32	34							16			50									
ОП.06	Охрана труда			1	36	24	60																		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	36	30										66									
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4	36	24										60									
ОП.09	Физическая культура			6	40	48							25			25			20			18			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6		36																36	2		
ПЦ.Профессиональный цикл					1980	356				255			213		6	502	2	12	592	2	6	774	7	24	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**3**		**2233**	355	20				255			120		**6**										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2	61	20				81															
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	72					72															
УП.01.01	Учебная практика			3	144					102			42												
ПП.01.01	Производственная практика			3	72								72												
ПМ.01.ЭК	*Экзамен по модулю*	*3*			6								6		*6*										
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**44**		**444**	575	20							93			502	**2**	**12**							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	45	20							32			33									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			128								61			67	2	6							
УП.02.01	Учебная практика			4	216											216									
ПП.02.01	Производственная практика			4	180											180									
ПМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю*	*4*			6											6		*6*							
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**56**		**566**	422	28													270	**2**	**6**	180		**6**	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	32	28													60						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5			96														96	2	6				
УП.03.01	Учебная практика			6	180														114			66			

ПП.03.01	Производственная практика			6	108																	108		
ПМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю*	*6*			6																	6		*6*
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**66**		**666**	246	84													34			296		**12**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6			32	84													34			82		6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	64																	64		
УП.04.01	Учебная практика			6	72																	72		
ПП.04.01	Производственная практика			6	72																	72		
ПМ.04.ЭК	*Экзамен по модулю*	*6*			6																	6		*6*
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**6**		**6666**	382	204													288			298	**7**	**6**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	32	191													122			101	7	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	128	13													58			83		
УП.05.01	Учебная практика			6	144														108			36		
ПП.05.01	Производственная практика			6	72																	72		
ПМ.05.ЭК	*Экзамен по модулю*	*6*			6																	6		*6*
ГИА.Государственная итоговая аттестация					36																	36		
ГИА.01	защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	6			36																	36		
ГИА.02	Проведение государственных экзаменов																							