

Министерство образования и науки Астраханской области

Утверждаю

директор

В.Г. Кузнецова

24.04.2020

Протокол № 5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Енотаевский филиал государственного автономного образовательного учреждения Астраханской области высшего образования
"Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

повар <---> кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки 2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																Максимальная учебная нагрузка	ЦМК	Обязательная часть	Вариативная часть					
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Другие формы	Максимальная Самост.(с.р.+и.п.)	Всего	Обязательная						Промежуточная аттестация Индивидуальный проект (входит в с.р.)	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4													
								Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консультации	Промежут. аттестация	Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8													
													17 нед		Обязательная	17 (6) нед	Обязательная	(2 2/3) нед	Обязательная	(4 1/3) нед	Обязательная	1/3 (5) нед	Обязательная	(13) нед	Обязательная	2/3 (3) нед	Обязательная	5/6 (9) нед	Обязательная											
													Максим.		Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная									
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 консультаций в период обучения по циклам)															36	35,4	36	35,6	36	34,8	36	35	36	35,5	36	35,8	36	35,5	36	36										
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9		8		2216	46	2170	973	1066	5	18	108	46	482	482	362	362	465	445	361	335	137	137			246	246	163	163										
ОУП	Общие учебные предметы	5		4		1347	46	1301	483	748		10	60	46	317	317	271	271	367	347	317	291	39	39			36	36												
ОУП.01	Русский язык	3				126		126	55	57		2	12		18	18	30	30	78	78												1								
ОУП.02	Литература	4				183		183	85	84		2	12		69	69	28	28	34	34	52	52																		
ОУП.03	Иностранный язык	5				183		183		169		2	12		36	36	28	28	42	42	38	38	39	39								1								
ОУП.04	Математика	4				297		297	88	195		2	12		57	57	45	45	93	93	102	102										1								
ОУП.05	История	4				223		223	164	45		2	12		50	50	32	32	71	71	70	70										1								
ОУП.06	Физическая культура			4		181		181	7	174					51	51	72	72	29	29	29	29										1								
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		72		72	56	16					36	36	36	36														1								
ОУП.08	Астрономия			7		36		36	28	8																	36	36												
*	Индивидуальный проект (предметом не является)			4		46	46							46					20		26																			
УПВ	Учебные предметы по выбору	2		3		581		581	384	164	5	4	24		165	165	91	91	98	98	44	44	98	98			85	85												
УПВ.01	Информатика	5				240		240	122	104		2	12		42	42	30	30	98	98	44	44	26	26																
УПВ.02	Естествознание, в том числе:																																							
УПВ.02.1	физика			1		123		123	109	10	4				123	123																								
ПВ.02.2	химия			2		61		61	52	8	1						61	61																						
ПВ.02.03	биология	7				85		85	59	12		2	12														85	85												

[illegible]

МДК.02.0	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4		95		95	79	16							51	51	44	44									2	32	63
МДК.02.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных			4		142		142	98		44								142	142									2	128	14
УП.02.01	Учебная практика			4	РП	час		144	нед	4				час		час		час	96	час	48	час		час		час		час	2	144	
ПП.02.01	Производственная практика			4	РП	час		252	нед	7				час		час		час		час	252	час		час		час		час	2	252	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4				18		18				18								18	18									18	
	Всего часов по МДК					237		237																							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4		651	6	645	213	10	44		18								249	247	402	398						326	325
МДК.03.0	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5		97	2	95	85	10											97	95							2	32	65
МДК.03.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6		176	4	172	128		44										44	44	132	128					2	96	80
УП.03.01	Учебная практика			6	РП	час		180	нед	5				час		час		час		час		час	108	час	72	час		час	2	72	108
ПП.03.01	Производственная практика			6	РП	час		180	нед	5				час		час		час		час		час		час	180	час		час	2	108	72
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6				18		18				18											18	18						18	

	Всего часов по МДК																																				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		3		486	2	484	140	8	30		18								105	103	381	381						258	228						
МДК.04.0	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					116	2	114	106	8											33	31	83	83					2	32	84						
МДК.04.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6		64		64	34		30												64	64					2	64							
УП.04.01	Учебная практика			6	РП	час	144	нед	4				час		час		час		час		час	72	час	72	час		час		2	72	72						
ПП.04.01	Производственная практика			6	РП	час	144	нед	4				час		час		час		час		час		час	144	час		час		2	72	72						
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6				18		18					18										18	18						18							
	Всего часов по МДК						180		178																												
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		4		819	9	810	288	10	62		18												275	266	544	544		538	281						
МДК.05.0	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8		223	4	219	209	10															129	125	94	94	2	32	191						

[illegible]

Экзамены (без учета физ. культуры)		1	1	4	2	2	1	3
Зачеты (без учета физ. культуры)								
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	2	9		5	4	7	2	6

