

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Ректор

Д.П. Ануфриев

Одобрено Ученым советом ВУЗа
Протокол №

26.04.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области высшего образования "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет" профессиональное училище АГАСУ

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Повар. Кондитер.

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Курс 4												ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
Семестр 8													Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
9 (12) нед																
Про меж. атт. стация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Про меж. атт. стация	Индивид. проект	ЦК	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							
114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	127	128	155	156	157	158	159

		42			36											
		36			36	18	18									
												1				
												1				
												1				
												1				
												1				
												1				

		36			36	18	18						90		96	60
		36			36	18	18					1	90		96	60

36												100%		61,62%		38,38%	
900 144 720 230 58 36												4662		2196		1368	
		90	30		60	52	8						788		324	202	
												2	72		34	14	
												2	72		34	14	
												2	72		34	14	
		90	30		60	52	8					2	90		36	24	
												2	98		38	28	
												2	90		36	24	
												2	90		36	24	
												2	90		36	24	
												2	60		40		

ОУД	Базовые дисциплины				
ОУД.01	Русский язык				
ОУД.02	Литература				
ОУД.03	Иностранный язык				
ОУД.04	Математика				
ОУД.05	История				
ОУД.06	Физическая культура				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности				
ОУД.08	Астрономия				
ОДП	Профильные дисциплины				
ОДП.01	Информатика				
ОДП.02	Химия				
ОДП.03	Биология				
ПОО	Предлагаемые ОО				
ПОО.01	Технология				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1.
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1.
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1.
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1.
ОПЦ.06	Охрана труда	ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1.
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОПЦ.09	Физическая культура	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях	ОК 01 ПК 1.3 ПК 3.3.	ОК 02 ПК 1.4 ПК 3.4.	ОК 03 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 04 ПК 2.2 ПК 3.6.

		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01 ПК 1.4	ОК 02	ОК 03	ОК 04
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01 ПК 1.4	ОК 02	ОК 03	ОК 04
УП.01.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01 ПК 1.4	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ПП.01.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01 ПК 1.4	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01 ПК 2.4.	ОК 02	ОК 03	ОК 04
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01 ПК 2.4.	ОК 02	ОК 03	ОК 04
УП.02.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01 ПК 2.4.	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ПП.02.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01 ПК 2.4.	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01 ПК 3.4.	ОК 02	ОК 03	ОК 04
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01 ПК 3.4.	ОК 02	ОК 03	ОК 04
УП.03.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01 ПК 3.4.	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ПП.03.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01 ПК 3.4.	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01 ПК 4.4.	ОК 02	ОК 03	ОК 04

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
УП.04.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПП.04.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
УП.05.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ПП.05.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
	<i>Демонстрационный экзамен</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	

OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.

OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 1.1
ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2
ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 1.1
ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2
ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.