УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО "Камызякский сельскохозяйственный колледж"
С.В. Безъязыков
«01» сентября 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области "Камызякский сельскохозяйственный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Виды деятельности
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Индекс	Перечень предметов, циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Последова								
										Обязательная					Курс 1						Кур		
											в том числе				Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3		
															17 нед			23 1/6 нед			16 5/6 нед		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Общая	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Общая	Обязательная	Промежут. аттестация	Общая	Обязательная	Промежут. аттестация	Общая	Обязательная	Промежут. аттестация
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
	11														36	35		36	34,66		36	34,34	
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		12	8	7	1476	40	8	1398	923	475		30	612	595		864	803	30			
ОУП	Общие учебные предметы	3		8	9	5	886	40	4	824	579	245		18	391	374		495	450	18			
ОУП.01	Русский язык	2		1			78		1	74	74			3	34	34		44	40	3			
ОУП.02	Литература	2		1			78		1	74	74			3	34	34		44	40	3			
ОУП.03	Иностранный язык			2		1	124			124		124			68	68		56	56				
ОУП.04	Математика	2		1			210		2	202	202			6	68	68		142	134	6			
ОУП.05	История			2		1	122			122	122				68	68		54	54				
ОУП.06	Физическая культура			2		1	123			123	2	121			68	68		55	55				
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		1	70			70	70				34	34		36	36				
ОУП.08	Астрономия			2			35			35	35							35	35				
*	Индивидуальный проект (предметом не является)					2	46	40						6	17			29		6			
УПВ	Учебные предметы по выбору	2		3		1	368		4	352	272	80		12	136	136		232	216	12			
УПВ.01	Родной язык / Родная литература			2		1	78			78		78			34	34		44	44				
УПВ.02	Экономика	2		1			164		2	156	136	20		6	68	68		96	88	6			
УПВ.03	Информатика	2		1			126		2	118	58	60		6	34	34		92	84	6			
ДУП	Дополнительные учебные предметы			1		1	222			222	150	72			85	85		137	137				
ДУП.01	Введение в специальность			2		1	222			222	150	72			85	85		137	137				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20	1	37		16	4248	110	14	4010	1418	1120	32	114							612	578	6
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			6		6	472	12	2	458	158	300									144	138	
ОГСЭ.01	Основы философии			8			48	2		46	46												
ОГСЭ.02	История			3			48	2		46	46										48	46	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		3-5	164	6	2	156	26	130									64	60	
ОГСЭ.04	Физическая культура			67		3-5	164			164	6	158									32	32	
ОГСЭ.05	Психология общения			8			48	2		46	34	12											

ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			3		3	180	8	2	170	134	36									32	30	
ЕН.01	Химия			46		35	144	8	2	134	98	36									32	30	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			8		7	36			36	36												
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		1	11		3	814	36		778	426	352									306	292	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4			88	4		84	42	42											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4		3	96	4		92	58	34									50	48	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4		3	88	6		82	52	30									46	44	
ОП.04	Организация обслуживания			3			64	2		62	42	20									64	62	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8			96	4		92	50	42											
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			5			48	2		46	40	6											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			4		3	96	6		90	18	72									62	58	
ОП.08	Охрана труда			3			32	2		30	20	10									32	30	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6			68	2		66	18	48											
ОП.10	Основы национальных кухонь мира		3				52	2		50	40	10									52	50	
ОП.11	Основы рисования и лепки			7			38			38	10	28											
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности			8			48	2		46	36	10											
ПЦ	Профессиональный цикл	20		17		4	2782	54	10	2604	700	432	32	114							130	118	6
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3		2			298	8	4	268	74	50		18							66	54	6
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					66	4	2	54	34	20		6							66	54	6
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					82	4	2	70	40	30		6									
УП.01.01	Учебная практика			4		час	72			72	нед	2			час			час			час		
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4		час	72			72	нед	2			час			час			час		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4					6							6									
	Всего часов по МДК						148			124													

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		3		1	470	12	2	438	126	74	22	18										
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4					68	4		58	42	16		6										
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				5	180	8	2	164	84	58	22	6										
УП.02.01	Учебная практика			56		час	72			72	нед	2			час			час			час			
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6		час	144			144	нед	4			час			час			час			
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6					6							6										
	Всего часов по МДК						248			222														
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2			382	10	2	358	100	78		12										
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6					64	4	1	56	36	20		3										
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6					132	6	1	122	64	58		3										
УП.03.01	Учебная практика			6		час	72			72	нед	2			час			час			час			
ПП.03.01	Производственная практика			6		час	108			108	нед	3			час			час			час			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6					6							6										
	Всего часов по МДК						196			178														
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		3		1	260	4		238	58	36		18										
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6					38	2		30	18	12		6										

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7				6	72	2		64	40	24		6										
УП.04.01	Учебная практика			67		час	72			72	нед	2			час			час			час			
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7		час	72			72	нед	2			час			час			час			
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7					6							6										
	Всего часов по МДК						110			94														
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2			396	8	2	374	122	72		12										
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7					48	2	1	42	30	12		3										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7					162	6	1	152	92	60		3										
УП.05.01	Учебная практика			7		час	72			72	нед	2			час			час			час			
ПП.05.01	Производственная практика			7		час	108			108	нед	3			час			час			час			
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	7					6							6										
	Всего часов по МДК						210			194														
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2		2			246	4		230	60	16	10	12										
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8					96	4		86	60	16	10	6										
УП.06.01	Учебная практика			8		час	36			36	нед	1			час			час			час			
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8		час	108			108	нед	3			час			час			час			
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8					6							6										
	Всего часов по МДК						96			86														
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	3		3		2	586	8		554	160	106		24								64	64	
МДК.07.01	Освоение профессии "Повар"	4				3	154	4		144	74	70		6								64	64	
МДК.07.02	Освоение профессии "Кондитер"	5				4	132	4		122	86	36		6										
УП.07.01	Учебная практика			45		час	144			144	нед	4			час			час			час			

ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5		час	144			144	нед	4		час			час			час		
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	5					12						12													
	Всего часов по МДК						286			268																
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					час	1296			1296	нед	36		час			час			час		
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					час	144			144	нед	4		час			час			час		
	Государственная итоговая аттестация					час	216			216	нед	6		час			час			час		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О						8										8					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП						14														2	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	25	1	49		23	5940	150	22	5624	2341	1595	32	144	612	595		864	803	30	612	578	6
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	4			1		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																				1		
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)														4			6			3		
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																						

тельность и распределение по курсам и семестрам															Объём ОП	
ис 2			Курс 3						Курс 4							
Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8				
17 1/3 (6) нед			9 1/2 (7) нед			13 1/6 (11) нед			8 1/3 (8) нед			9 2/3 (8) нед				
Общая	Обязательная	Промежут. аттестация	Общая	Обязательная	Промежут. аттестация	Общая	Обязательная	Промежут. аттестация	Общая	Обязательная	Промежут. аттестация	Общая	Обязательная	Промежут. аттестация	Обяз. часть	Вар. часть
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
36	34,63		36	35,15		36	35,01		36	35,39		36	35,41			
															1476	
															886	
															78	
															78	
															124	
															210	
															122	
															123	
															70	
															35	
															46	
																368
																78
																164
																126
																222
																222
864	808	24	612	580	18	900	846	30	612	578	24	648	622	12	2952	1296
84	82		64	62		52	52		32	32		96	92		432	40
												48	46		36	12
															36	12
42	40		32	30		26	26								164	
42	42		32	32		26	26		32	32					164	
												48	46		32	16

42	38		32	30		38	36		18	18		18	18		180	
42	38		32	30		38	36								144	
									18	18		18	18		36	
210	198		48	46		68	66		38	38		144	138		612	202
88	84														64	24
46	44														96	
42	38														64	24
															64	
												96	92		96	
			48	46											32	16
34	32														96	
															32	
						68	66								68	
																52
									38	38						38
												48	46			48
528	488	24	468	442	18	742	692	30	524	490	24	390	374	12	1728	1054
232	214	12													240	58
															66	
82	70	6													30	52
час	72		час			час			час			час			72	
час	72		час			час			час			час			72	
6		6														6

68	58	6	174	168		228	212	12							332	138
68	58	6													34	34
			138	132		42	32	6							82	98
час			час	36		час	36		час			час			72	
час			час			час	144		час			час			144	
						6		6								6

						382	358	12							186	196
						64	56	3							32	32
						132	122	3							10	122
час			час			час	72		час			час			36	36
час			час			час	108		час			час			108	
						6		6								6

						132	122	6	128	116	12				212	48
						38	30	6							32	6

						58	56		14	8	6				36	36
час			час			час	36		час	36		час			72	
час			час			час			час	72		час			72	
									6		6					6

									396	374	12				230	166
									48	42	3				16	32
									162	152	3				34	128
час			час			час			час	72		час			72	
час			час			час			час	108		час			108	
									6		6					6

												246	230	12	204	42
												96	86	6	96	
час			час			час			час			час	36			36
час			час			час			час			час	108		108	
												6		6		6

228	216	6	294	274	18										180	406
90	80	6														154
66	64		66	58	6											132
час	72		час	72		час			час			час			72	72

час			час	144		час			час			час			108	36							
			12		12											12							

час	216		час	252		час	396		час	288		час	144										
час			час			час			час			час	144		144							
час			час			час			час			час	216									
6						4			2														
864	806	24	612	580	18	900	846	30	612	578	24	864	838	12	4644	1296							
4			**2**			**5**			**4**			**2**											
7			**3**			**7**			**3**			**6**											

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК/практики
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	ОУП.01 Русский язык
				ОУП.02 Литература
2	Экз	Комплексный экзамен	2	ОУП.01 Русский язык
				ОУП.02 Литература
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	УП.01.01 Учебная практика
				ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	УП.07.01 Учебная практика
				ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	УП.03.01 Учебная практика
				ПП.03.01 Производственная практика
6	Экз	Комплексный экзамен	6	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	УП.05.01 Учебная практика
				ПП.05.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	УП.04.01 Учебная практика
				ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
9	Экз	Комплексный экзамен	7	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	УП.06.01 Учебная практика
				ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГЬПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж», разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

5. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования поспециальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);

7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);

8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270).

При составлении учебного плана учитывались:

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Регистрационный номер 43.02.15-181228, Протокол № 3 от 18.10.2018 г. дата 28.12.2018 г);
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Устав ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж», утвержденный министерством образования и науки Астраханской области от 28 декабря 2015 г, с изменениями от 19 сентября 2019 г;
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- Положением о проведении государственной итоговой аттестации по основным профессиональным программам среднего профессионального образования ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»;
- Положение об организации текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

2. **Общие положения**

1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) .

2. Учебный план разработан для очной формы обучения.

3. Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный. Продолжительность занятий составляет 90 мин с перерывом 5 минут внутри пары.

4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в

неделю.

5. Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3года 10 месяцев.

6. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе 2 недели в зимний период.

7. Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г.., регистрационный N 44662):

специалист по поварскому и кондитерскому делу.

3. Структура образовательной программы и учебного плана

1. Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

2. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 56 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

3. Вариативная часть образовательной программы (44 %) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**40**
ОГСЭ.01	Основы философии	12
ОГСЭ.02	История	12
ОГСЭ.05	Психология общения	16
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	-
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**202**

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	24
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	24
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	16
ОП.10	Основы национальных кухонь мира	52
ОП.11	Основы финансовой грамотности	38
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	48
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**1054**
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	58
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	52
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	138
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	98
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	196
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	122
УП.03.01	Учебная практика	36
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	48
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	36

	ассортимента	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	166
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	128
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	42
УП.06.01	Учебная практика	36
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	406
МДК.07.01	Освоение профессии "Повар"	154
МДК.07.02	Освоение профессии "Кондитер"	132
УП.07.01	Учебная практика	72
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	36
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	12
	Объем вариативной части в академических часах	**1296**

4. Учебный план имеет следующую структуру:
   - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
   - математический и общий естественнонаучный цикл;
   - общепрофессиональный цикл;
   - профессиональный цикл;
   - государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Таблица 1

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	40
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	-
Общепрофессиональный цикл	612	202
Профессиональный цикл	1728	1054
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования	4464	

5. Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

6. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

7. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 97 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

8. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

9. В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

   - Экзамен
   - Экзамен по модулю
   - Комплексный экзамен
   - Дифференцированный зачет
   - Комплексный дифференцированный зачет
   - Зачет
   - Курсовая работа
   - Текущий контроль (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»

10. В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс - 10 зачетов, 4 экзаменов;
2 курс - 10 зачетов, 5 экзаменов;
3 курс - 10 зачетов, 7 экзаменов, 1 курсовая работа;
4 курс – 9 зачетов, 6 экзаменов, 1 курсовая работа.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	2	ОУП.01 Русский язык
				ОУП.02 Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	ОУП.01 Русский язык
				ОУП.02 Литература
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	УП.03.01 Учебная практика
				ПП.03.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	УП.05.01 Учебная практика
				ПП.05.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	УП.07.01 Учебная практика
				ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)
6	Экз	Комплексный экзамен	6	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	УП.01.01 Учебная практика
				ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	УП.04.01 Учебная практика
				ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
9	Диф. зач	Комплексный диф.	8	УП.06.01 Учебная практика

		зачет		ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)
10	Экз	Комплексный экзамен	7	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

11. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

12. В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

    - Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний;
    - Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.

13. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

14. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

15. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
организация и ведение процессов	ПМ.02. Организация и ведение процессов

приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.	ПМ.06. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

16. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

17. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определено в объеме не менее 46 % от профессионального цикла образовательной программы.

18. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

19. Задание демонстрационного экзамена - комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе комплектов оценочной документации, разработанных союзом по компетенции, и с учетом профессиональных стандартов при их наличии. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

20. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС СПО. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

4. Общеобразовательный цикл

1. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

2. Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии (специальности) среднего профессионального образования.

3. Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов. Обязательная часть образовательной программы среднего общего образования составляет 60% - 886 ч, а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 40% - 590 ч от общего объема образовательной программы среднего общего образования.

4. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФN 06-259 от 17 марта 2015 г.в качестве профиля получаемого образования выбран социально-экономический профиль.

5. Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности ",
- "Астрономия".

- Учебные предметы по выбору представлены предметами: «Родной язык / Родная литература» (по выбору участников образовательного процесса), «Экономика», «Информатика», соответствующими профилю обучения предметной области и смежной с ней предметной области.
- В учебный план включен дополнительный учебный предмет, предлагаемый организацией, осуществляющей образовательную деятельность ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный коллеж»: «Введение в специальность», в соответствии со спецификой и возможностями организации.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: Математика, Информатика, Экономика.

6. В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

Согласовано

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе И.Е. Боброва
Начальник отдела по учебно-производственной работе Н.Г. Рязанова
Председатель МО мастеров производственного обучения Е.А. Васильева
Председатель ЦК социально-экономических дисциплин Д.К. Турганова