

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области "Камызякский сельскохоззяйственный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код наименование специальности

по программе базовой подготовки

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 2024

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Утверждаю
Директор
С.В. Безьязиков
"01" мая 2024 года



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	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Объем ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	С преподавателем				Пром. аттес- таци- я	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4						
									Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации		Курс. Работа	Объем ОП	С препод.	Про меж. атте- стац- ия	Объем ОП	С препод.	Про меж. атте- стац- ия	Объем ОП	С препод.	Про меж. атте- стац- ия	Объем ОП	С препод.	
																										в том числе
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	1	11		8	1476	66	1388	580	800	8		22	612	602		864	786	22						
СО	Среднее общее образование	4	1	11		8	1476	66	1388	580	800	8		22	612	602		864	786	22						
ОУП	Общие учебные предметы	4	1	11		8	1476	66	1388	580	800	8		22	612	602		864	786	22						
ОУП.01	Русский язык	2				1	100	10	86	42	42	2		4	36	36		64	50	4						
ОУП.02	Литература			2		1	108		108	54	54				44	44		64	64							
ОУП.03	Математика	2		1			204	10	190	94	94	2		4	80	80		124	110	4						
ОУП.04	Иностранный язык			2		1	144		144		144				62	62		82	82							
ОУП.05	Информатика	2		1			144	10	130	8	120	2		4	54	54		90	76	4						
ОУП.06	Физика			2		1	108		108	54	54				44	44		64	64							
ОУП.07	Химия			2		1	128		128	64	64				32	32		96	96							
ОУП.08	Биология			2		1	72		72	36	36				32	32		40	40							
ОУП.09	История			2		1	136		136	112	24				48	48		88	88							
ОУП.10	Обществознание	2					88	10	74	60	12	2		4				88	74	4						
ОУП.11	География			1			72		72	36	36				72	72										
ОУП.12	Физическая культура		1	2			72		72		72				30	30		42	42							
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			1			68		68	20	48				68	68										
*	Индивидуальный проект (предметом не является)					2	32	26						6	10		22		6							
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	23	5	33	2	14	4248	104	4006	1419	1109	6	32	138				612	574	12	864	808	24			
ОГЭЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	5		5	472	12	460	192	268							118	112		74	74				
ОГЭЭ.01	Основы философии			8			48	2	46	46																
ОГЭЭ.02	История			3			48	2	46	46																
ОГЭЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности					3-7	164	6	158	36	122															
ОГЭЭ.04	Физическая культура		3-7	8			164		164	30	134															
ОГЭЭ.05	Психология общения			8			48	2	46	34	12															
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1		2	180	10	164	126	36	2		6												
ЕН.01	Химия																									
ЕН.02	Экологические основы природопользования	5				34	144	10	128	90	36	2		6												
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2		10		3	814	34	768	416	348	4		12							296	276	6	220	202	6

[illegible]

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по														
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Объем ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	С преподавателем					Пром. аттестация	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4										
									Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	Курс. Работа		17 нед	Промеж. аттестация	23 1/6 нед	Промеж. аттестация	15 2/3 (1) нед	С препод.	Промеж. аттестация	20 1/3 (3) нед	С препод.	Промеж. аттестация							
																									в том числе	С препод.	Промеж. аттестация	С препод.	Промеж. аттестация	С препод.	Промеж. аттестация
МДК.02.01	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	2	1	1	470	8	444	128	78	22	18							146	132	6										
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				68	4	58	40	18		6							68	58	6										
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		5	4	180	4	170	88	60	22	6								78	74										
УП.02.01	Учебная практика		5		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		228				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	3	2			362	10	354	97	77		18																			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				64	4	54	33	21		6																			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				132	6	120	64	56		6																			
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				час						час										
	Всего часов по МДК					196		174																							

[illegible]

[illegible]

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Урсам и семестрам																Объем ОП	
		Курс 3								Курс 4									
		Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8					
		8 1/6 (8) нед		12 (12) нед		8 1/3 (8) нед		9 2/3 (8) нед											
		Объем ОП	С препод.	Про межд. атт. стаж.	Объем ОП	С препод.	Про межд. атт. стаж.	Объем ОП	С препод.	Про межд. атт. стаж.	Объем ОП	С препод.	Про межд. атт. стаж.	Объем ОП	С препод.	Про межд. атт. стаж.	Объем ОП		
1	2	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41				
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																		
СО	Среднее общее образование																		
ОУП	Общие учебные предметы																		
ОУП.01	Русский язык																		
ОУП.02	Литература																		
ОУП.03	Математика																		
ОУП.04	Иностранный язык																		
ОУП.05	Информатика																		
ОУП.06	Физика																		
ОУП.07	Химия																		
ОУП.08	Биология																		
ОУП.09	История																		
ОУП.10	Обществознание																		
ОУП.11	География																		
ОУП.12	Физическая культура																		
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности																		
*	Индивидуальный проект (предметом не является)																		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	572	30	900	848	36	612	580	24	648	624	12	2772	1476				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	26	24		30	30		62	62		162	158		432	40				
ОГСЭ.01	Основы философии										48	46		36	12				
ОГСЭ.02	История													36	12				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	14	12		14	14		30	30		36	36		164					
ОГСЭ.04	Физическая культура	12	12		16	16		32	32		30	30		164					
ОГСЭ.05	Психология общения										48	46		32	16				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	70	60	6										180					
ЕН.01	Химия	70	60	6										144					
ЕН.02	Экологические основы природопользования													36					
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	48	46		154	152					96	92		612	202				

[illegible]

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам										Объем ОП		
		Курс 3				Курс 4								
		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8						
		8 1/6 (8) нед	Про межд. атт. стаж	12 (12) нед	Про межд. атт. стаж	8 1/3 (8) нед	Про межд. атт. стаж	9 2/3 (8) нед	Про межд. атт. стаж					
		Объем ОП	С препод.	Объем ОП	С препод.	Объем ОП	С препод.	Объем ОП	С препод.					
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			106	6	154	142	12			212	48		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			38	30	6					32	6		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			32	30	40	34	6			36	36		
УП.04.01	Учебная практика	час		час	36	час	36	час			72			
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час		час		час	72	час			72			
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю					6		6				6		
	Всего часов по МДК													
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					396	376	12			230	166		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					48	43	3			16	32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					162	153	3			34	128		
УП.05.01	Учебная практика	час		час		час	72	час			72			
ПП.05.01	Производственная практика	час		час		час	108	час			108			
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю					6		6				6		
	Всего часов по МДК													
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала									246	230	12	204	42

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам												Объем ОП	
		Курс 3				Курс 4									
		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8							
		8 1/6 (8) нед	С препод.	12 (12) нед	С препод.	8 1/3 (8) нед	С препод.	9 2/3 (8) нед	С препод.						
		ОП	Про межд аттестация	ОП	Про межд аттестация	ОП	Про межд аттестация	ОП	Про межд аттестация	Обяз. часть	Вар. часть				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала									96	86	6	96		
УП.06.01	Учебная практика	час		час		час		час	36					36	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час		час		час		час	108				108		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю							6		6		6			6
	Всего часов по МДК														
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	294	274	18										586	
МДК.07.01	Освоение профессии "Товар"													154	
МДК.07.02	Освоение профессии "Кондитер"	66	58	6										132	
УП.07.01	Учебная практика по профессии "Товар"	час		час		час		час		час		час		72	
УП.07.02	Учебная практика по профессии "Кондитер"	час	72		час		час	час		час		час		72	
ПП.07.01	Производственная практика по профессии "Товар"	час	72		час		час	час		час		час		72	
ПП.07.02	Производственная практика по профессии "Кондитер"	час	72		час		час	час		час		час		72	
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю (квалификационный)	12		12										12	
	Всего часов по МДК														
	Практическая подготовка	час	288		час	432		час	288		час	144			
	Учебная практика	час	144		час	108		час	108		час	36			
	Производственная (по профилю специальности) практика	час	144		час	324		час	180		час	108			
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)	час			час			час			час	144	144		
	Государственная итоговая аттестация	час			час			час			час	216			
	Защита выпускной квалификационной работы	час			час			час			час	216	216		
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	572	30	900	848	36	612	580	24	864	840	12	4464	1476
	Экзамены (без учета физ. культуры)	4		3		3		3		2					
	Зачеты (без учета физ. культуры)														
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	5		5		2		7							
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)	1						1							

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
3	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий сложного ассортимента
				[6]	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
				[6]	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика
				[6]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
6	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[7]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[7]	ПП.05.01 Производственная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	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
				[7]	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
				[7]	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
8	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	7	[7]	