

Утверждаю

Директор ГЕПОУ АО "Камызякский
сельскохозяйственный колледж"

С.В. Безьязиков

19 августа 2024 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Изменения в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464"О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088)

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области "Камызякский сельскохозяйственный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОП

2г 10м

год начала подготовки по УГ 2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности	
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	разнообразного ассортимента

Индекс		Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.																Распределение по курсам и семестрам							
																						Курс 1				Курс 2			
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты																	Семестровый контроль	Объем ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная				Пром. аттестация
						в том числе	Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	17 нед	Пром. межд. аттестация	23 1/3 нед	С препод.	Пром. межд. аттестация	14 1/3 (2) нед	С препод.	Пром. межд. аттестация	15 1/2 (8) нед	С препод.	Пром. межд. аттестация									
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					
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											
ОУД	Общие учебные предметы	4	1	11	8	1476	66	1388	580	800	8	22	612	602		864	786	22											
ОУД.01	Русский язык	2			1	100	10	86	42	42	2	4	36	36		64	50	4											
ОУД.02	Литература			2	1	108		108	54	54			44	44		64	64												
ОУД.03	Математика	2		1		204	10	190	94	94	2	4	80	80		124	110	4											
ОУД.04	Иностранный язык			2	1	144		144		144			62	62		82	82												
ОУД.05	Информатика	2		1		144	10	130	8	120	2	4	54	54		90	76	4											
ОУД.06	Физика			2	1	108		108	54	54			44	44		64	64												
ОУД.07	Химия	2			1	144	10	130	64	64	2	4	32	32		112	98	4											
ОУД.08	Биология			2	1	72		72	36	36			32	32		40	40												
ОУД.09	История			2	1	136		136	112	24			48	48		88	88												
ОУД.10	Обществознание			2		72		72	60	12						72	72												
ОУД.11	География			1		72		72	36	36			72	72															
ОУД.12	Физическая культура		1	2		72		72		72			30	30		42	42												
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности			1		68		68	20	48			68	68															
*	Индивидуальный проект (предметом не является)				2	32	26					6	10			22		6											
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19		22		2916	90	2736	896	948	28	90																	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	4		11		814	30	760	350	402	8	24							330	292	18	180	180						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3				60	4	50	24	24	2	6							60	50	6								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3				60	4	50	24	24	2	6							60	50	6								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего	3				60	4	50	24	24	2	6							60	50	6								

Индекс		Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам								
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Семестровый контроль	Объем ОП		Самост.(с.р.+и.п.)		Обязательная				Пром. аттестация	Курс 1		Курс 2						
											С препод.	в том числе				Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4					
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации		17 нед	23 1/3 нед	14 1/3 (2) нед	15 1/2 (8) нед					
ОП.04	Основы калькуляции и учета			4		64		64	30	34										64	64			
ОП.05	Охрана труда				3	60	4	56	28	28									60	56				
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4		74	4	70		70									60	52		18	18	
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности			4		50		50	12	38											50	50		
ОП.08	Физическая культура			4		46		46	4	42									34	34		12	12	
ОП.09	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	5				60	4	50	24	24	2	6												
ОП.10	Экологические основы природопользования			6		42		42	30	12														
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			5		72		72	2	70														
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности			5		46	4	42	30	12														
ОП.13	Основы финансовой грамотности			5		46	2	44	30	14														
ОП.14	Основы рисования и лепки			6		38		38	18	20														
ОП.15	Бережливое производство			4		36		36	36															
ПЦ	Профессиональный цикл	15		11		2102	60	1976	546	546	20	66							282	260	6	36	36	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		2		320	16	296	74	74	4	8							246	224	6	74	72	2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3				66	9	54	26	26	2	3							66	54	3			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3				108	7	98	48	48	2	3							108	98	3			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.												Распределение по курсам и семестрам											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Семестровый контроль	Объем ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная				Пром. аттес- таци- я	Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4									
								в том числе	Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации		17 нед	Про межд. атте- стац- ия	23 1/3 нед	С препод.	Про межд. атте- стац- ия	14 1/3 (2) нед	С препод.	Про межд. атте- стац- ия	15 1/2 (8) нед	С препод.	Про межд. атте- стац- ия					
																								С препод.				
УП.01.01	Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			3	час	72		72	нед	2		2	час			час			72	час								
ПП.01.01	Производственная практика			4	час	72		72	нед	2		2	час			час				час				час	72			
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4				2						2											2			2		
	Всего часов по МДК					174		152																				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2		492	14	468	124	124	4	10											492	468		10		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4				64	7	54	26	26	2	3											64	54		3		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4				208	7	198	98	98	2	3											208	198		3		
УП.02.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4	час	108		108	нед	3			час			час				час			час	108				
ПП.02.01	Производственная практика			4	час	108		108	нед	3			час			час				час			час	108				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4				4					4											4				4		
	Всего часов по МДК					272		252																				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2		350	8	324	88	88	4	18										36	36		118	106		6
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4				68	4	58	28	28	2	6										36	36		32	22		6

[illegible]

Учебная нагрузка обучающихся, ч.															Распределение по курсам и семестрам												
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Семестровый контроль	Курс 1										Курс 2											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты		Объем ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная				Пром. аттес-тации	Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4								
								С препод.	в том числе				17 нед	Про межд. атте-стация	23 1/3 нед	Про межд. атте-стация	14 1/3 (2) нед	Про межд. атте-стация	15 1/2 (8) нед								
									Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации																
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6			90	6	78	38	38	2	6																
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6			306	6	294	146	146	2	6																
УП.05.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента			6	час 108		108	нед		3		час			час			час			час						
ПП.05.01	Производственная практика			6	час 108		108	нед		3		час			час			час			час						
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6			4						4																
	Всего часов по МДК				396		372																				
	Практическая подготовка				час 864		864	нед		24		час			час			час			час 288						
	Учебная практика				час 432		432	нед		12		час			час			час 72			час 108						
	Производственная практика				час 432		432	нед		12		час			час			час			час 180						
	Государственная итоговая аттестация				час 36		36	нед		1		час			час			час			час						
	Проведение государственной аттестации				час 36		36	нед		1		час			час			час			час						
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	23	1	33	8	4428	156	4160	1476	1748	36	112	612	602	864	786	22	612	552	24	864	826	18				
Экзамены (без учета физ. культуры)												4				4				3							
Зачеты (без учета физ. культуры)																											
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												4				6				2				8			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Курс 3										Максимальная учебная нагрузка	
		Семестр 5					Семестр 6						
		11 1/3 (5) нед					13 1/3 (9) нед						
		Объем ОП	С препод.	Про меж. атт. стаж	Объем ОП	С препод.	Про меж. атт. стаж	Обяз. часть	Вар. часть				
1	2	26	27	28	29	30	31	32	33				
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА												
СО	Среднее общее образование												
ОУД	Общие учебные предметы												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Математика												
ОУД.04	Иностранный язык												
ОУД.05	Информатика												
ОУД.06	Физика												
ОУД.07	Химия												
ОУД.08	Биология												
ОУД.09	История												
ОУД.10	Обществознание												
ОУД.11	География												
ОУД.12	Физическая культура												
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности												
*	Индивидуальный проект (предметом не является)												
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	570	24	828	788	24	2304	612				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	266	250	6	38	38		324	490				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены							36	24				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров							36	24				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего							36	24				

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Курс 3						Максимальная учебная нагрузка	
		Семестр 5			Семестр 6				
		11 1/3 (5) нед			13 1/3 (9) нед				
		Объем ОП	С препод.	Про меж ул. атт. стаж ия	Объем ОП	С препод.	Про меж ул. атт. стаж ия		
ОП.04	Основы калыгуляции и учета							36	28
ОП.05	Охрана труда							36	24
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности							36	38
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности							36	14
ОП.08	Физическая культура							36	10
ОП.09	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	60	50	6				36	24
ОП.10	Экологические основы природопользования	42	42						42
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	72	72						72
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	46	42						46
ОП.13	Основы финансовой грамотности	46	44						46
ОП.14	Основы рисования и лепки				38	38			38
ОП.15	Бережливое производство								36
ПЦ	Профессиональный цикл	346	320	18	790	750	24	1980	122
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							308	12
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов							66	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							98	10

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Курс 3						Максимальная учебная нагрузка	
		Семестр 5			Семестр 6				
		11 1/3 (5) нед			13 1/3 (9) нед				
		Объем ОП	С препод.	Про меж ут. атте стац ия	Объем ОП	С препод.	Про меж ут. атте стац ия	Обяз. часть	Вар. часть
УП.01.01	Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	час			час			72	
ПП.01.01	Производственная практика	час			час			72	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю								2
	Всего часов по МДК								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							470	22
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок							64	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок							190	18
УП.02.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	час			час			108	
ПП.02.01	Производственная практика	час			час			108	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю								4
	Всего часов по МДК								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	196	182	12				320	30
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок							62	6

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Курс 3						Максимальная учебная нагрузка	
		Семестр 5			Семестр 6				
		11 1/3 (5) нед			13 1/3 (9) нед				
		Объем ОП	С препод.	Про меж ут. аттестация	Объем ОП	С препод.	Про меж ут. аттестация	Обяз. часть	Вар. часть
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	46	38	6				114	18
УП.03.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	час	72		час			72	
ПП.03.01	Производственная практика	час	72		час			72	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6		6					6
	Всего часов по МДК								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	150	138	6	174	162	8	306	18
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	60	50	6				60	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	54	52		64	54	6	100	18
УП.04.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	час	36		час	36		72	
ПП.04.01	Производственная практика	час			час	72		72	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю			2			2	2	
	Всего часов по МДК								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				616	588	16	576	40

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Курс 3						Максимальная учебная нагрузка	
		Семестр 5			Семестр 6				
		11 1/3 (5) нед			13 1/3 (9) нед				
		Объем ОП	С препод.	Про меж атте стац ия	Объем ОП	С препод.	Про меж атте стац ия	Обяз. часть	Вар. часть
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				90	78	6	72	18
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				306	294	6	288	18
УП.05.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	час			час	108		108	
ПП.05.01	Производственная практика	час			час	108		108	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю				4		4		4
Всего часов по МДК									
	Практическая подготовка	час	180		час	324			
	Учебная практика	час	108		час	144			
	Производственная практика	час	72		час	180			
	Государственная итоговая аттестация	час			час	36			
	Проведение государственной аттестации	час			час	36		36	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	570	24	864	824	24	3816	612
Экзамены (без учета физ. культуры)		4			4				
Зачеты (без учета физ. культуры)									
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		5			4				

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
				[4]	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
2	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
				[6]	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[5]	ПП.03.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика
6	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
7	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок