Министерство образования и науки Приморского края

Утверждаю

Директор КГБ ПОУ "Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса"

_____ Е.В.Пачков

_____ 25.08.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар - кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1569

Виды деятельности
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: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объем ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	С преподавателем: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Консультации	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	15	17	18	19	20	24	25	26
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	6		9				25	2160	32	2020	940	1080				108	32
5	ОУП	Обязательные учебные предметы	6		7				24	2056		1948	874	1074				108	
6	ОУП.01	Русский язык	4						1-3	126		108	48	60				18	
7	ОУП.02	Литература	4						1-3	141		123	54	69				18	
8	ОУП.03	История			4				23	240		240	136	104					
9	ОУП.04	Обществознание			2				1	78		78	34	44					
10	ОУП.05	География			4					72		72	72						
11	ОУП.06	Иностранный язык	4						1-3	222		204		204				18	
12	ОУП.07	Математика	4						1-3	332		314	162	152				18	
13	ОУП.08	Информатика	3						12	144		126	64	62				18	
14	ОУП.09	Физическая культура			4				1-3	172		172	6	166					
15	ОУП.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2				1	72		72	47	25					
16	ОУП.11	Физика			2				1	108		108	60	48					
17	ОУП.12	Химия	3						12	214		196	96	100				18	
18	ОУП.13	Биология			1					135		135	95	40					
19	*																		
21	ПП	Профильные предметы																	
22	*																		
24	ДУП	Дополнительные учебные предметы			2				1	104	32	72	66	6					32
25	ДУП.01	Введение в профессию: Основы проектной деятельности							4	32	32								32
26	ДУП.02	Введение в профессию: Основы финансовой грамотности			1					36		36	36						
27	ДУП.03	Введение в профессию: Основы предпринимательской деятельности			2					36		36	30	6					
28	*																		
30																			
31	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	3	30				9	3672	92	2608	934	882				108	
33	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		3	11				3	500	36	464	224	240					
34	ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2					36	2	34	22	12					
35	ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров			2					36	2	34	18	16					
36	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места			2					36	2	34	22	12					
37	ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			5					36	2	34	26	8					
38	ОП.5	Основы калькуляции и учета			5					32	2	30	20	10					
39	ОП.6	Охрана труда			1					36	2	34	24	10					
40	ОП.7	Иностранный язык			8				5-7	76	8	68	10	58					
41	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности			6					50	2	48	22	26					
42	ОП.9	Физическая культура		5-7	8					62	8	54	10	44					
43	ОП.10	Эстетика и дизайн оформления кулинарных блюд и кондитерских изделий			7					62	4	58	28	30					
44	ОП.12	Культура общения			6					38	2	36	22	14					
45	*																		
47	ПЦ	Профессиональный цикл	6		19				6	3172	56	2144	710	642				108	
49	ПМ.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4				3	423	13	320	106	106				18	
51	МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3				2	87	7	80	38	42					
52	МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5				34	138	6	132	68	64					
53	МДК*																		
55	УП.1.01	Учебная практика			3		РП	V	час	108		108	нед	3					
56	УП*																		
58	ПП.1.01	Производственная практика			5		РП		час	72		72	нед	2					
59	ПП*																		
61	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	5							18								18	
62		Всего часов по МДК								225		212							
64	ПМ.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4				2	733	11	452	152	156				18	
66	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4				3	85	3	82	40	42					
67	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5				4	234	8	226	112	114					
68	МДК*																		
70	УП.2.01	Учебная практика			5		РП	V	час	144		144	нед	4					
71	УП*																		
73	ПП.2.01	Производственная практика			5		РП		час	252		252	нед	7					
74	ПП*																		
76	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5							18								18	
77		Всего часов по МДК								319		308							
79	ПМ.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3					556	10	402	134	124				36	
81	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6					82	4	78	44	34					
82	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6							204	6	180	90	90				18	
83	МДК*																		
85	УП.3.01	Учебная практика			6		РП	V	час	144		144	нед	4					
86	УП*																		
88	ПП.3.01	Производственная практика			6		РП		час	108		108	нед	3					
89	ПП*																		
91	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6							18								18	
92		Всего часов по МДК								286		258							

Распределение по курсам и семестрам

Курс 1

№	Индекс	Семестр 1 (17 нед): Объем ОП	Самост.	С преп	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Консульт.	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2 (24 нед): Объем ОП	Самост.	С преп	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Консульт.	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект
	1	27	28	30	31	32	33	34	38	39	40	41	42	44	45	46	47	48	52	53	54
2		36		35.41								36		35.25							
3	ОД	576		568	262	306					8	680		672	298	374					8
5	ОУП	532		532	226	306						636		636	268	368					
6	ОУП.01	34		34	14	20						36		36	16	20					
7	ОУП.02	25		25	10	15						38		38	18	20					
8	ОУП.03	37		37	16	21						80		80	47	33					
9	ОУП.04	34		34	14	20						44		44	20	24					
11	ОУП.06	51		51		51						72		72		72					
12	ОУП.07	60		60	34	26						62		62	31	31					
13	ОУП.08	44		44	24	20						44		44	20	24					
14	ОУП.09	52		52	2	50						54		54		54					
15	ОУП.10	34		34	21	13						38		38	26	12					
16	ОУП.11	54		54	30	24						54		54	30	24					
17	ОУП.12	74		74	36	38						60		60	30	30					
18	ОУП.13	33		33	25	8						54		54	30	24					
24	ДУП	44		36	36						8	44		36	30	6					8
25	ДУП.01	8									8	8									8
26	ДУП.02	36		36	36																
27	ДУП.03											36		36	30	6					
31	ПП	36	2	34	24	10						184	10	174	74	64					
33	ОПЦ	36	2	34	24	10						108	6	102	62	40					
34	ОП.1											36	2	34	22	12					
35	ОП.2											36	2	34	18	16					
36	ОП.3											36	2	34	22	12					
39	ОП.6	36	2	34	24	10															
47	ПЦ											76	4	72	12	24					
49	ПМ.1											76	4	72	12	24					
51	МДК.1.1											40	4	36	12	24					
55	УП.1.01	час			нед							час		36	нед	1					
58	ПП.1.01	час			нед							час			нед						
70	УП.2.01	час			нед							час			нед						
73	ПП.2.01	час			нед							час			нед						
85	УП.3.01	час			нед							час			нед						
88	ПП.3.01	час			нед							час			нед						

Курс 2

№	Индекс	Семестр 3 (16 нед): Объем ОП	Самост.	С преп	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Консульт.	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 4 (20 (2) нед): Объем ОП	Самост.	С преп	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Консульт.	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект
	1	55	56	58	59	60	61	62	66	67	68	69	70	72	73	74	75	76	80	81	82
2		36		35.12								36		35.1							
3	ОД	386		342	160	182				36	8	518		438	220	218				72	8
5	ОУП	378		342	160	182				36		510		438	220	218				72	
6	ОУП.01	20		20	10	10						36		18	8	10				18	
7	ОУП.02	24		24	10	14						54		36	16	20				18	
8	ОУП.03	48		48	28	20						75		75	45	30					
10	ОУП.05											72		72	72						
11	ОУП.06	24		24		24						75		57		57				18	
12	ОУП.07	40		40	20	20						170		152	77	75				18	
13	ОУП.08	56		38	20	18				18											
14	ОУП.09	38		38	2	36						28		28	2	26					
17	ОУП.12	80		62	30	32				18											
18	ОУП.13	48		48	40	8															
24	ДУП	8									8	8									8
25	ДУП.01	8									8	8									8
31	ПП	226	6	220	80	68						346	10	264	116	112					
47	ПЦ	226	6	220	80	68						346	10	264	116	112					
49	ПМ.1	204	6	198	70	56						67	3	28	14	14					
51	МДК.1.1	47	3	44	26	18															
52	МДК.1.2	85	3	82	44	38						31	3	28	14	14					
55	УП.1.01	час		72	нед	2						час			нед						
58	ПП.1.01	час			нед							час		36	нед	1					
64	ПМ.2	22		22	10	12						279	7	236	102	98					
66	МДК.2.1	22		22	10	12						63	3	60	30	30					
67	МДК.2.2											144	4	140	72	68					
70	УП.2.01	час			нед							час		36	нед	1					
73	ПП.2.01	час			нед							час		36	нед	1					
85	УП.3.01	час			нед							час			нед						
88	ПП.3.01	час			нед							час			нед						

Курс 3

№	Индекс	Семестр 5 (9 (7) нед): Объем ОП	Самост.	С преп	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Консульт.	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 6 (19 (4) нед): Объем ОП	Самост.	С преп	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Консульт.	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект
	1	83	84	86	87	88	89	90	94	95	96	97	98	100	101	102	103	104	108	109	110
2		36		34.67								36		34.74							
31	ПП	612	12	312	96	108				36		864	24	660	240	240				36	
33	ОПЦ	104	8	96	46	50						156	10	146	54	92					
37	ОП.4	36	2	34	26	8															
38	ОП.5	32	2	30	20	10															
40	ОП.7	18	2	16		16						26	2	24		24					
41	ОП.8											50	2	48	22	26					
42	ОП.9	18	2	16		16						12	2	10		10					
43	ОП.10											30	2	28	10	18					
44	ОП.12											38	2	36	22	14					
47	ПЦ	508	4	216	50	58				36		708	14	514	186	148				36	
49	ПМ.1	76		22	10	12				18											
52	МДК.1.2	22		22	10	12															
55	УП.1.01	час			нед							час			нед						
58	ПП.1.01	час		36	нед	1						час			нед						
61	ПМ.01.ЭК	18								18											
64	ПМ.2	432	4	194	40	46				18											
67	МДК.2.2	90	4	86	40	46															
70	УП.2.01	час		108	нед	3						час			нед						
73	ПП.2.01	час		216	нед	6						час			нед						
76	ПМ.02.ЭК	18								18											
79	ПМ.3											556	10	402	134	124				36	
81	МДК.3.1											82	4	78	44	34					
82	МДК.3.2											204	6	180	90	90				18	
85	УП.3.01	час			нед							час		144	нед	4					
88	ПП.3.01	час			нед							час		108	нед	3					
91	ПМ.03.ЭК											18								18	

Курс 4

№	Индекс	Семестр 7 (13 (3 1/2) нед): Объем ОП	Самост.	С преп	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Консульт.	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 8 (14 (7 1/2) нед): Объем ОП	Самост.	С преп	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Консульт.	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект	ЦК	Объем ОП: Обяз. часть	Вар. часть
	1	111	112	114	115	116	117	118	122	123	124	125	126	128	129	130	131	132	136	137	138	167	168	169
2		36		34.77								36		35.14										
30																							62.75%	37.25%
31	ПП	612	16	452	168	176				18		792	12	492	136	104				18			2304	1368
33	ОПЦ	72	6	66	18	48						24	4	20	20								324	176
34	ОП.1																						36	
35	ОП.2																						36	
36	ОП.3																						36	
37	ОП.4																						36	
38	ОП.5																						32	
39	ОП.6																						36	
40	ОП.7	20	2	18		18						12	2	10	10								36	40
41	ОП.8																						36	14
42	ОП.9	20	2	18		18						12	2	10	10								40	22
43	ОП.10	32	2	30	18	12																		62
44	ОП.12																							38
47	ПЦ	540	10	386	150	128				18		768	8	472	116	104				18			1980	1192
49	ПМ.1																						266	157
51	МДК.1.1																						32	55
52	МДК.1.2																						72	66
55	УП.1.01	час			нед							час			нед								72	36
58	ПП.1.01	час			нед							час			нед								72	
61	ПМ.01.ЭК																						18	
64	ПМ.2																						574	159
66	МДК.2.1																						32	53
67	МДК.2.2																						128	106
70	УП.2.01	час			нед							час			нед								144	
73	ПП.2.01	час			нед							час			нед								252	
76	ПМ.02.ЭК																						18	
79	ПМ.3																						344	212
81	МДК.3.1																						32	50
82	МДК.3.2																						114	90
85	УП.3.01	час			нед							час			нед								72	72
88	ПП.3.01	час			нед							час			нед								108	
91	ПМ.03.ЭК																						18	

94	ПМ.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4					412	8	278	120	86				18		258	154
96	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6					80	4	76	52	24						32	48
97	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7					134	4	130	68	62						64	70
98	МДК*																				
#	УП.4.01	Учебная практика			7		РП	V	час	72		72	нед	2						72	
#	УП*																				
#	ПП.4.01	Производственная практика			7		РП		час	108		108	нед	3						72	36
#	ПП*																				
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7							18								18		18	
#		Всего часов по МДК								214		206									
#	ПМ.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных. мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		4				1	1048	14	692	198	170				18		538	510
#	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8					100	4	96	58	38						32	68
#	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8				7	282	10	272	140	132						128	154
#	МДК*																				
#	УП.5.01	Учебная практика			8		РП	V	час	324		324	нед	9						144	180
#	УП*																				
#	ПП.5.01	Производственная практика			8		РП		час	324		324	нед	9						216	108
#	ПП*																				
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8							18								18		18	
#		Всего часов по МДК								382		368									
#	ПМ*																				
#		Учебная и производственная практики							час	1656		1656	нед	46							
#		Учебная практика							час	792		792	нед	22							
#		Концентрированная							час				нед								
#		Рассредоточенная							час	792		792	нед	22							
#		Производственная практика							час	864		864	нед	24							
#		Концентрированная							час	864		864	нед	24							
#		Рассредоточенная							час				нед								
#		Государственная итоговая аттестация							час	72		72	нед	2							
#		Демонстрационный экзамен							час	72		72	нед	2						72	
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																			
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																			
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	3	39				34	5904	124	4628	1874	1962				216	32	4536	1368
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																			
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																			
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																			
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																			
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																			
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																			

ПМ.4																																								
МДК.4.1																																								
МДК.4.2																																								
УП.4.01	час			нед							час			нед							час			нед							час			нед						
ПП.4.01	час			нед							час			нед							час			нед							час			нед						
ПМ.04.ЭК																																								
ПМ.5																																								
МДК.5.1																																								
МДК.5.2																																								
УП.5.01	час			нед							час			нед							час			нед							час			нед						
ПП.5.01	час			нед							час			нед							час			нед							час			нед						
ПМ.05.ЭК																																								
Учебная и производственная практики	час			нед							час		36	нед	1						час		72	нед	2						час		108	нед	3					
Учебная практика	час			нед							час		36	нед	1						час		72	нед	2						час		36	нед	1					
Концентрированная	час			нед							час			нед							час			нед							час			нед						
Рассредоточенная	час			нед							час		36	нед	1						час		72	нед	2						час		36	нед	1					
Производственная практика	час			нед							час			нед							час			нед							час		72	нед	2					
Концентрированная	час			нед							час			нед							час			нед							час		72	нед	2					
Рассредоточенная	час			нед							час			нед							час			нед							час			нед						
Государственная итоговая аттестация	час			нед							час			нед							час			нед							час			нед						
Демонстрационный экзамен	час			нед							час			нед							час			нед							час			нед						
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																								
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																								
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	2	602	286	316					8	864	10	846	372	438					8	612	6	562	240	250				36	8	864	10	702	336	330				72	8
Экзамены (без учета физ. культуры)																					2										4									
Зачеты (без учета физ. культуры)																																								
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	3										7										2										3									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																								
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																								
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																								

ПМ.4											152	4	112	52	24						260	4	166	68	62				18											
МДК.4.1											80	4	76	52	24																									
МДК.4.2																					134	4	130	68	62															
УП.4.01	час			нед							час		36	нед	1						час		36	нед	1						час			нед						
ПП.4.01	час			нед							час		36	нед	1						час		72	нед	2						час			нед						
ПМ.04.ЭК																					18								18											
ПМ.5																					280	6	220	82	66						768	8	472	116	104				18	
МДК.5.1																					64	2	62	36	26						36	2	34	22	12					
МДК.5.2																					90	4	86	46	40						192	6	186	94	92					
УП.5.01	час			нед							час			нед							час		72	нед	2						час		252	нед	7					
ПП.5.01	час			нед							час			нед							час		54	нед	1	1/2					час		270	нед	7	1/2				
ПМ.05.ЭК																															18								18	
Учебная и производственная практики	час		360	нед	10						час		324	нед	9						час		234	нед	6 1/2						час		522	нед	14 1/2					
Учебная практика	час		108	нед	3						час		180	нед	5						час		108	нед	3						час		252	нед	7					
Концентрированная	час			нед							час			нед							час			нед							час			нед						
Рассредоточенная	час		108	нед	3						час		180	нед	5						час		108	нед	3						час		252	нед	7					
Производственная практика	час		252	нед	7						час		144	нед	4						час		126	нед	3 1/2						час		270	нед	7 1/2					
Концентрированная	час		252	нед	7						час		144	нед	4						час		126	нед	3 1/2						час		270	нед	7 1/2					
Рассредоточенная	час			нед							час			нед							час			нед							час			нед						
Государственная итоговая аттестация	час			нед							час			нед							час			нед							час		72	нед	2					
Демонстрационный экзамен	час			нед							час			нед							час			нед							час		72	нед	2					
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																								
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																								
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	12	312	96	108				36		864	24	660	240	240				36		612	16	452	168	176				18		864	12	492	136	104				18	
Экзамены (без учета физ. культуры)	2										2										1										1									
Зачеты (без учета физ. культуры)																																								
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	5										3										4										5									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																								
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																								
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																								