

Утверждаю

Директор ГБПОУ ААПК

Абдулвалеев Ришат Рифмилевич

23.08.2018



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалиицированных рабочих, служащих

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Аксеновский агропромышленный колледж  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

на базе

основного общего образования

квалификация:

Повар Кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ППКРС

3г 10м

год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569



## 1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

☐ Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

**А** Промежуточная аттестация

**К** Каникулы

**у** Учебная практика

|   |                                                      |
|---|------------------------------------------------------|
| Т | Производственная практика (по профилю специальности) |
|---|------------------------------------------------------|

**С** Производственная практика (преддипломная)

**П** Подготовка к государственной итоговой аттестации

**И** Государственная итоговая аттестация

\* Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

| Курс  | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам |                        |       |                        |       |                        | Промежуточная аттестация |       |       | Практики         |      |      |                                                      |      |      |                                           |      |      | ГИА              |                   | Каникулы | Всего | Студентов | Групп |
|-------|----------------------------------------------------|------------------------|-------|------------------------|-------|------------------------|--------------------------|-------|-------|------------------|------|------|------------------------------------------------------|------|------|-------------------------------------------|------|------|------------------|-------------------|----------|-------|-----------|-------|
|       |                                                    |                        |       |                        |       |                        |                          |       |       | Учебная практика |      |      | Производственная практика (по профилю специальности) |      |      | Производственная практика (преддипломная) |      |      | Подго-□<br>товка | Прове-□<br>ждение |          |       |           |       |
|       | Всего                                              |                        | 1 сем |                        | 2 сем |                        | Всего                    | 1 сем | 2 сем |                  |      |      |                                                      |      |      |                                           |      |      |                  |                   | Всего    | 1 сем |           |       |
|       | нед.                                               | час. обяз. уч. занятий | нед.  | час. обяз. уч. занятий | нед.  | час. обяз. уч. занятий |                          |       |       | нед.             | нед. | нед. | нед.                                                 | нед. | нед. | нед.                                      | нед. | нед. | нед.             | нед.              |          |       |           |       |
| I     | 40                                                 | 1440                   | 17    | 612                    | 23    | 828                    | 1                        |       | 1     |                  |      |      |                                                      |      |      |                                           |      |      |                  |                   | 11       | 52    | 25        | 1     |
| II    | 37                                                 | 1332                   | 16    | 576                    | 21    | 756                    | 2                        | 1     | 1     | 2                |      | 2    |                                                      |      |      |                                           |      |      |                  |                   | 11       | 52    | 25        | 1     |
| III   | 16                                                 | 576                    | 8     | 288                    | 8     | 288                    | 2                        | 1     | 1     | 9                | 3    | 6    | 14                                                   | 5    | 9    |                                           |      |      |                  |                   | 11       | 52    | 25        | 1     |
| IV    | 12                                                 | 432                    | 7     | 252                    | 5     | 180                    | 2                        | 1     | 1     | 8                | 3    | 5    | 12                                                   | 6    | 6    |                                           |      |      | 2                |                   | 2        | 38    |           |       |
| Всего | 105                                                | 3780                   |       | 1728                   |       | 2052                   | 7                        |       |       | 19               |      |      | 26                                                   |      |      |                                           |      |      | 2                |                   | 35       | 194   |           |       |



[illegible]



[illegible]



[illegible]



| № | Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Семестр | [Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК |                                                                                                                       |
|---|--------------|-----------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Зач          | Комплексный зачет                       |         | [1]                                                                         | ОДБ.02 Иностранный язык                                                                                               |
|   |              |                                         |         | [1]                                                                         | ОДБ.05 Физическая культура                                                                                            |
|   |              |                                         |         | [2]                                                                         | ОДБ.02 Иностранный язык                                                                                               |
|   |              |                                         |         | [2]                                                                         | ОДБ.05 Физическая культура                                                                                            |
| 2 | Диф. зач     | Комплексный диф. зачет                  |         | [1]                                                                         | ОДД.01 Башкирский язык/ История родного края                                                                          |
|   |              |                                         |         | [1]                                                                         | ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены                                                   |
|   |              |                                         |         | [2]                                                                         | ОДБ.10 Экология                                                                                                       |
|   |              |                                         |         | [2]                                                                         | ОДД.02 Психология / Искусство                                                                                         |
|   |              |                                         |         | [2]                                                                         | ОДП.01 Информатика                                                                                                    |
|   |              |                                         |         | [2]                                                                         | ОДП.03 Биология                                                                                                       |
|   |              |                                         |         | [3]                                                                         | ОДБ.02 Иностранный язык                                                                                               |
|   |              |                                         |         | [3]                                                                         | ОДБ.05 Физическая культура                                                                                            |
|   |              |                                         |         | [3]                                                                         | ОДД.04 Астрономия                                                                                                     |
|   |              |                                         |         | [3]                                                                         | ОП.10 Башкирский язык                                                                                                 |
|   |              |                                         |         | [4]                                                                         | ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности                                                   |
|   |              |                                         |         | [4]                                                                         | ОДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности                                                                          |
|   |              |                                         |         | [4]                                                                         | ОП.08 Безопасность жизнедеятельности                                                                                  |
|   |              |                                         |         | [4]                                                                         | ОДБ.09 География                                                                                                      |
|   |              |                                         |         | [4]                                                                         | ОП.09 Физическая культура                                                                                             |
|   |              |                                         |         | [4]                                                                         | ОП.08 Иностранный язык в профессиональной деятельности                                                                |
|   |              |                                         |         | [4]                                                                         | ОП.06 Охрана труда                                                                                                    |
| 4 | Диф. зач     | Комплексный диф. зачет                  |         | [4]                                                                         | МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                   |
|   |              |                                         |         | [5]                                                                         | МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  |
|   |              |                                         |         | [6]                                                                         | МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
|   |              |                                         |         | [7]                                                                         | МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков      |
|   |              |                                         |         | [7]                                                                         | МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий               |



|   |        |                                      |   |     |                                                                                                                                           |
|---|--------|--------------------------------------|---|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | Экз    | Комплексный экзамен                  |   | [1] | ОДБ.01 Русский язык и литература                                                                                                          |
|   |        |                                      |   | [2] | ОДБ.07 Физика                                                                                                                             |
|   |        |                                      |   | [2] | ОДБ.04 История                                                                                                                            |
|   |        |                                      |   | [2] | ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров                                                                                      |
| 6 | Экз    | Комплексный экзамен                  |   | [3] | ОДБ.01 Литература                                                                                                                         |
|   |        |                                      |   | [3] | ОДП.02 Химия                                                                                                                              |
|   |        |                                      |   | [3] | ОДД.03 Основы предпринимательской деятельности                                                                                            |
|   |        |                                      |   | [3] | ОП.05 Основы калькуляции и учета                                                                                                          |
|   |        |                                      |   | [4] | ОДБ.03 Математика                                                                                                                         |
|   |        |                                      |   | [4] | ОДБ.08 Обществознание (включая экономику и право)                                                                                         |
|   |        |                                      |   | [4] | ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места                                                                                  |
|   |        |                                      |   | [4] | МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хранения кулинарных полуфабрикатов                                           |
|   |        |                                      |   | [4] | МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                       |
|   |        |                                      |   | [5] | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                         |
|   |        |                                      |   | [6] | МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                        |
|   |        |                                      |   | [7] | МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                             |
| 7 | ЭкзМод | Комплексный квалификационный экзамен | 8 | [8] | МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                      |
|   |        |                                      |   | [5] | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                     |
|   |        |                                      |   | [6] | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                       |
|   |        |                                      |   | [7] | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          |
|   |        |                                      |   | [7] | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
|   |        |                                      |   | [8] | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          |

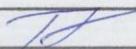


| № | Наименование                                                                      |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|
|   | Кабинеты:                                                                         |
| 1 | технологии кулинарного производства;                                              |
| 2 | технологии кондитерского производства;                                            |
| 3 | безопасности жизнедеятельности и охраны труда.                                    |
|   | Лаборатории:                                                                      |
| 1 | микробиологии, санитарии и гигиены;                                               |
| 2 | товароведения продовольственных товаров;                                          |
| 3 | технического оснащения и организации рабочего места.                              |
|   | Учебный кулинарный цех:                                                           |
|   | Учебный кондитерский цех:                                                         |
|   | Спортивный комплекс:                                                              |
| 1 | спортивный зал;                                                                   |
| 2 | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;                |
| 3 | стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы. |
|   | Залы:                                                                             |
| 1 | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;                              |
| 2 | актовый зал.                                                                      |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Пояснения</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Настоящий учебный план разработан на основе ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом МОиН РФ от 9 декабря 2016 г № 1569, реализуемого в пределах ППКРС.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Нормативные документы:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Устав ГБПОУ ААПК;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 273-ФЗ "об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2016 г;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом МОиН РФ от 9 декабря 2016 г № 1569;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Приказом МОиН РФ от 25.06.14 № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перенци которых утверждены приказом МОиН РФ от 29.10.13 г № 1199 (с изменениями и дополнениями)";                                                                                                                                                                                                                                        |
| Письмо МОиН РФ от 17.03.2015 г № 06-259 "о направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО";                                                                                                                                       |
| Приказ МОиН РФ от 14.06.2013 г № 464 п.23 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Приказ МОиН РФ от 17.05.2012 г № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (ред. от 31.12.2015 г);                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Приказ МОиН РФ от 16.08.2013 г № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Приказ МОиН РФ от 18.04.2013 г № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г)";                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные МОиН РФ от 22.01.2015 г № ДЛ-1/05вн;                                                                                                                                                                                                                                   |
| Профессиональный стандарт "Повар", утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г № 610н                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г № 597н                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ППКРС и консультации. Максимальный объем аудиторной академической нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность каникул составляет 11 недель в год, из них 2 недели в зимний период.                                                                                             |
| Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла, общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. По всем профессиональным модулям проводятся экзамены квалификационные.                                                                |
| Практика является обязательным разделом ППКРС. При реализации ППКРС предусматриваются виды практик: учебная и производственная, которые проводятся в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация производственной практики производится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. |
| Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Получение СПО на базе ООО осуществляется с одновременным получением СОО в пределах ППКРС. Срок обучения увеличивается на 82 недели: теоретическое обучение (при нагрузке 36 ч в неделю) - 57 недель, промежуточная аттестация - 3 недели, каникулы - 22 недели.                                                                                                                                                                                                              |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Объемные параметры реализации ФГОС СОО в пределах ППКРС СПО составляют 2052 часа, 180 часов из которых распределены на дополнительные дисциплины:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |                  |
| Башкирский язык / История родного края - 72 часов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |                  |
| Психология / Искусство - 36 часов, Астрономия - 36 часов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                    |                  |
| Основы предпринимательской деятельности / Технология - 36 часов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |                  |
| Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |                  |
| на промежуточную аттестацию - 252 часа;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                    |                  |
| на усиление и расширение дисциплин ОГСЭ, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                    |                  |
| на общепрофессиональный цикл - 216 часов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |                  |
| на междисциплинарные курсы - 432 часов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                    |                  |
| на учебную и производственную практику - 396 часов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                    |                  |
| Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО. |                                                                                    |                  |
| <b>Согласовано</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |                  |
| Заведующий производством по школьному питанию ИП «Резяпова Г.Р.»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | Г.М.Фасхутдинова |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |                  |

