

Утверждаю  
Директор ГБПОУ КСХК  
Р.Г.Аюпов  
«22» \_\_\_\_\_ 2018 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**Кушнаренковский сельскохозяйственный колледж**

по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

базовой подготовки

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3года 10 месяцев.  
на базе основного общего образования

## 1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

- Устав ГБПОУ КСХК;
- Федеральный закон 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года ст. 68;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. № 1199 (с изменениями и дополнениями);

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	32	3	4	0	2	0	11	52
III курс	18	10	11	0	2	0	11	52
IV курс	21	8	10	0	0	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>110</b>	<b>21</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

### 3. План учебного процесса

Учебные дисциплины	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				максимальная	Самостоятельная учебная работа	Экзамены	консультации	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс		
								всего занятий	В т. ч.	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 23 нед.	
																		занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
общие	<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД)</b>		2124	36	18	18	2052	1290	762	576	828	232	416	0	0	0	0
	ОУД.01	Русский язык	э	132	6	6	6	114	114	0	50	64	0	0	0	0	0	0
	ОУД.02	Литература	дз	172	0	0	0	172	172	0	0	0	86	86	0	0	0	0
	ОУД.03	Иностранный язык	дз	174	2	0	0	172	0	172	86	86	0	0	0	0	0	0
	ОУД.04	Математика	дз, э	246	6	6	6	228	152	76	36	56	56	80	0	0	0	0
	ОУД.05	История	дз	172	0	0	0	172	150	22	70	102	0	0	0	0	0	0
	ОУД.06	Физическая культура	дз, дз	172	0	0	0	172	2	170	30	40	30	72	0	0	0	0
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	дз	72	0	0	0	72	50	22	26	46	0	0	0	0	0	0
	ОУД.08	Информатика	дз	112	4	0	0	108	37	71	46	62	0	0	0	0	0	0
	ОУД.09	Физика	дз	114	6	0	0	108	98	10	56	52	0	0	0	0	0	0

	ОУД.10	Химия	э	190	6	6	6	172	121	51	74	98	0	0	0	0	0	0
	ОУД. 11	Астрономия	дз	38	2	0	0	36	30	6	36	0	0	0	0	0	0	0
	ОУД.12	Обществознание	дз	172	0	0	0	172	156	16	0	0	40	132	0	0	0	0
По выбору из обязательных предметов.	ОУД.13	Биология	дз	76	4	0	0	72	58	14	0	72	0	0	0	0	0	0
	ОУД.14	География	дз	36	0	0	0	36	30	6	36	0	0	0	0	0	0	0
	ОУД.15	Экология	дз	72	0	0	0	72	66	6	0	72	0	0	0	0	0	0
	ОУД.16	Башкирский язык	дз	72	0	0	0	72	0	72	30	42	0	0	0	0	0	0
дополнительно	УД.17	Психология	дз	66	0	0	0	66	50	16	0	0	20	46	0	0	0	0
	УД.18	Биология (индивидуальный проект)	з	36	0	0	0	36	30	6	0	36	0	0	0	0	0	0
	<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																
общепрофессиональные	<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>544</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>526</b>	<b>276</b>	<b>250</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>78</b>	<b>22</b>	<b>126</b>	<b>60</b>
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	62	2	0	0	60	32	28	0	0	30	30	0	0	0	0
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	62	2	0	0	60	32	28	0	0	60	0	0	0	0	0
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	62	2	0	0	60	32	28	0	0	30	30	0	0	0	0
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	62	2	0	0	60	26	34	0	0	0	0	0	0	0	60
	ОП.05	Основы калькуляции и учёта	дз	68	2	0	0	66	40	26	0	0	0	0	0	0	66	0
	ОП.06	Охрана труда	дз	62	2	0	0	60	32	28	0	0	0	0	0	0	60	0
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	62	2	0	0	60	50	10	0	0	0	0	60	0	0	0
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	62	2	0	0	60	32	28	0	0	0	60	0	0	0	0
	ОП.09	Физическая культура	дз	42	2	0	0	40	0	40	0	0	0	0	18	22	0	0
Профессиональные модули	<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3428</b>	<b>270</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>3038</b>		<b>658</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>376</b>	<b>540</b>	<b>764</b>	<b>558</b>	<b>660</b>
	<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э (к)</b>	<b>466</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>430</b>		<b>60</b>			<b>140</b>	<b>290</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	э	68	6	6	6	50		16			32	18	0	0	0	0
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э	146	6	6	6	128		44			0	128	0	0	0	0
<b>УП.01</b>	Учебная практика	дз	108				108					108	0	0	0	0	0
<b>ПП.01</b>	Производственная практика		144				144					0	144	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э (к)</b>	<b>712</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>676</b>		<b>90</b>				<b>86</b>	<b>434</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	э	74	6	6	6	56		16			0	56	0	0	0	0
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	э	242	6	6	6	224		74			0	30	194	0	0	0
<b>УП.02</b>	<b>Учебная практика</b>	дз	180				<b>180</b>							<b>180</b>			
<b>ПП.02</b>	<b>Производственная практика</b>		216				<b>216</b>							<b>60</b>	<b>156</b>		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э (к)</b>	<b>682</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>646</b>		<b>186</b>					<b>106</b>	<b>540</b>		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	68	6	6	6	50		10					50	0	0	0



	<b>Всего часов</b>		<b>5672</b>		<b>56</b>		<b>5616</b>			<b>540</b>	<b>864</b>	<b>492</b>	<b>912</b>	<b>618</b>	<b>786</b>	<b>684</b>	<b>720</b>
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>											108	0	180	180	72	216
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>											0	144	60	336	144	216
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>						72 / 2 нед										
<b>Государственная итоговая аттестация</b> Государственная итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен							дисциплин и МДК	540	864	384	768	378	270	468	288		
							учебной практики	0	0	108	0	180	180	72	216		
							производственной практики	0	0	0	144	60	336	144	216		
							экзаменов (в т.ч. экзаменов квалификационных)	0	2	0	3	4	3	0	2		
							дифференцированных зачетов	0	10	1	7	1	1	0	0		
							зачетов										

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

товароведения продовольственных товаров;  
технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Мастерские:**

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.  
Учебный кондитерский цех.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир или место для стрельбы.

#### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план подготовки профессиональных квалифицированных рабочих и служащих **государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Кушнаренковский сельскохозяйственный колледж** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016г.

Организация учебного процесса предполагает:

- продолжительность учебной недели – 5 дней;
- максимальный объем аудиторной и самостоятельной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю,
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период,
- продолжительность занятий – 1 час 30 мин. (сгруппированы парами)
- консультации проводятся по дисциплинам и междисциплинарным курсам, по которым предусмотрены экзамены;;
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, письменного и устного опроса, тестирования;
- промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки;
- промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная;
- проведение учебной и производственной практики предусматривается концентрированно;
- на первом курсе проводится теоретическое обучение по общеобразовательным дисциплинам;
- на втором курсе проводится теоретическое и практическое обучение по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02;
- на третьем курсе проводится теоретическое и практическое обучение по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04;
- на четвертом курсе проводится теоретическое и практическое обучение по общепрофессиональным профессиональным модулям ПМ 05.
- после завершения теоретического и практического изучения профессионального модуля проводится квалифицированный экзамен.

№ п/п	Наименование модулей	Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен	Время проведения
1	<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</b>		Э	4 семестр
	<b>МДК 01.01</b>	Э		4 семестр
	<b>МДК 01.02</b>	Э		4 семестр
2	<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		Э	5 семестр
	<b>МДК 02.01</b>	Э		5 семестр
	<b>МДК 02.02</b>	Э		5 семестр
3	<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		Э	6 семестр
	<b>МДК 03.01</b>	Э		5 семестр
	<b>МДК 03.02</b>	Э		6 семестр
4	<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		Э	7 семестр
	<b>МДК 04.01</b>	Э		7 семестр
	<b>МДК 04..02</b>	Э		7 семестр
5	<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		Э	8 семестр
	<b>МДК 05.01</b>	Э		8 семестр
	<b>МДК 05.02</b>	Э		8 семестр

#### **4.1. Подготовка профессиональных квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС)**

Обязательная часть циклов ППКРС по профессии составляет 64 недели, вариативная часть – 38 недель (1368 часа), промежуточная аттестация – 2 неделя, государственная итоговая аттестация – 2 неделя, каникулы – 11 неделя. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение составляет 2052 часа, из них на изучение общеобразовательного цикла – 1872 часа, на изучение башкирского языка – 72 часа, на изучение психологии – 66 часов и 6 часов распределены (по 1 часу) среди учебных дисциплин – русский язык и литература, иностранный язык, история, физическая культура, химия и обществознание для четного количества часов составляющей.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 60 часов, из них 42 часа отводится на освоение основ военной службы.

Учебная и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебным планом предусматривается 46 недель учебной и производственной практики, в том числе:

учебная практика – 21 недель;

производственная практика – 25 недели.

Учебная практика реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, на которую отводится 2 недели.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы и распределяется следующим образом:

**Вариативная часть 1368 часов распределена на общепрофессиональные дисциплины и профессиональный цикл с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.**

Индекс дисциплины, МДК	Часов обязательной нагрузки по примерной программе	Распределение вариативной части и остатка из учебного времени, час	Новое итоговое значение, час	Примечания
ОП.01	36	24	60	Согласовано: ООО «Дуслык», частное предприятие кафе-клуб «Шоколад»,
ОП.02	36	24	60	
ОП.03	36	24	60	
ОП.04	36	24	60	
ОП.05	32	34	66	
ОП.06	36	24	60	
ОП.07	36	24	60	
ОП.08	36	24	60	
ОП.09	40	0	40	
<b>Итого</b>	<b>324</b>	<b>202</b>	<b>526</b>	
ПМ.01	248	182	430	
ПМ.02	556	120	676	
ПМ.03	308	338	646	
ПМ.04	240	190	430	
ПМ.05	520	336	856	
<b>итого</b>	<b>1872</b>	<b>1166</b>	<b>3038</b>	
Промежуточная аттестация	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	
<b>Всего</b>	<b>2304</b>	<b>1368</b>	<b>3672</b>	

Заместитель директора по учебной работе:

Д.И.Саляхова

Заведующий отделением:

Т.Н.Маматова