

## УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного  
бюджетного профессионального  
образовательного учреждения  
Уфимский художественно-  
промышленный колледж



Кагиров Р.А

10» мая 2016

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения

УФИМСКИЙ ХУДОЖЕСТВЕННО- ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.17 « Повар, кондитер»**

по программе базовой подготовки

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования-  
естественнонаучный

# Учебный план по профессии СПО

## «Повар, кондитер»

срок обучения 2 г.10 мес.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (чел.)					Практика учебная и производственная час (код)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час)					
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательное			Учебное (производственное обучение)	производственная	I курс		II курс		III курс	
					Всего	В том числе				I сем. 17 нед.	II сем. 23 нед.	III сем. 17 нед.	IУ сем. 22 нед.	У сем. 16 нед.	УI сем. 21 нед.
						Теоретических занятий	Лабораторных и практических занятий								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>4050</b>	<b>1350</b>	<b>2698</b>	<b>306</b>	<b>342</b>	<b>360</b>	<b>1116</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>					<b>317</b>	<b>423</b>	<b>305</b>	<b>337</b>	<b>426</b>	<b>244</b>
	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>2410</b>	<b>803</b>	<b>1607</b>					<b>215</b>	<b>318</b>	<b>203</b>	<b>201</b>	<b>426</b>	<b>244</b>
ОУД.01	Русский язык и литература	э	439	146	293					68	92	68	65		
ОУД.02	Иностранный язык	дз	269	90	179					43	46	34	22	34	
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	э	354	118	236					68	63	51	54		
ОУД.04	История	Дз	269	90	179					-	-	17	24	64	74
ОУД.05	Физическая культура	дз	256	85	171					36	45	33	36	21	-
ОУД.06	ОБЖ	дз	108	36	72					-	72	-	-	-	-
ОУД.08	Физика	дз	195	65	130					-	-	-	-	96	34
ОУД.10	Обществознание	Дз	135	45	90					-	-	-	-	48	42
ОУД.10	Экономика	Дз	91	30	61					-	-	-	-	32	29
ОУД.10	Право	Дз	54	18	36					-	-	-	-	36	-
ОУД.16	География	Дз	120	40	80					-	-	-	-	48	32
ОУД.17	Экология	Дз	120	40	80					-	-	-	-	47	33
<b>ОДП.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>563</b>	<b>188</b>	<b>375</b>					<b>68</b>	<b>69</b>	<b>102</b>	<b>136</b>		
ОУД.07	Информатика	Дз	174	58	116					34	23	34	25	-	-
ОУД.09	Химия	э	269	90	179					34	46	34	65	-	-
ОУД.15	Биология	Дз	120	40	80					-	-	34	46	-	-
	<b>Дополнительные дисциплины</b>		<b>105</b>	<b>35</b>	<b>70</b>					<b>34</b>	<b>36</b>	-	-	-	-

ОУД.18	Башкирский язык	Дз	105	35	70					34	36	--	-	-	-
	<b>Всего по ФГОС</b>		<b>972</b>	<b>324</b>	<b>648</b>	<b>306</b>	<b>342</b>			<b>121</b>	<b>129</b>	<b>85</b>	<b>107</b>	<b>84</b>	<b>122</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>295</b>	<b>93</b>	<b>202</b>	<b>101</b>	<b>101</b>			<b>68</b>	<b>62</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>19</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	52	16	36	18	18			17	19	-	-	-	-
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз	60	20	40	20	20			17	23	--	-	-	-
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	79	25	54	27	27			34	20	-	-	-	-
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	52	16	36	18	18			-	-	-	-	17	19
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	52	16	36	18	18			-	-	17	19	-	-
<b>ОП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>677</b>	<b>231</b>	<b>446</b>	<b>205</b>	<b>241</b>			<b>53</b>	<b>67</b>	<b>68</b>	<b>88</b>	<b>67</b>	<b>103</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>605</b>	<b>195</b>	<b>410</b>	<b>205</b>	<b>205</b>			<b>53</b>	<b>67</b>	<b>68</b>	<b>88</b>	<b>51</b>	<b>83</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	Эк	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			<b>36</b>					
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э	54	18	36	18	18			36					
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	Эк	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>				<b>36</b>				
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э	54	18	36	18	18				36				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	Эк	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>24</b>			<b>17</b>	<b>31</b>				
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	э	72	24	48	24	24			17	31				
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Эк	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>24</b>					<b>17</b>	<b>31</b>		
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Эк.	72	24	48	24	24					17	31		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	Эк.	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>34</b>	<b>38</b>		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Эк.	108	36	72	36	36					34	38		
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	Эк.	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>					<b>17</b>	<b>19</b>		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Эк.	54	18	36	18	18					17	19		

<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>Эк.</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>							<b>17</b>	<b>19</b>			
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Эк.	54	18	36	18	18							17	19			
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>Эк.</b>	<b>137</b>	<b>39</b>	<b>98</b>	<b>49</b>	<b>49</b>							<b>34</b>	<b>64</b>			
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк.	137	39	98	49	49							34	64			
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>дз</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>36</b>							<b>16</b>	<b>20</b>			
	<b>Практики:</b>							<b>360</b>	<b>1116</b>	<b>174</b>	<b>276</b>	<b>222</b>	<b>348</b>	<b>66</b>	<b>390</b>			
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>							<b>360</b>		<b>60</b>	<b>84</b>	<b>54</b>	<b>78</b>	<b>12</b>	<b>72</b>			
УП.01	Учебная практика	Дз						42		42								
УП.02	Учебная практика	Дз						48			48							
УП.03	Учебная практика	Дз						54		18	36							
УП.04	Учебная практика	Дз						48				18	30					
УП.05	Учебная практика	Дз						60				24	36					
УП.06	Учебная практика	Дз						24				12	12					
УП.07	Учебная практика	Дз						30						12	18			
УП.08	Учебная практика	Дз						54							54			
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>								<b>1116</b>	<b>114</b>	<b>192</b>	<b>168</b>	<b>270</b>	<b>54</b>	<b>318</b>			
ПП.01	Производственная практика	Дз							72	72								
ПП.02	Производственная практика	Дз							108		108							
ПП.03	Производственная практика	Дз							126	42	84							
ПП.04	Производственная практика	Дз							168			42	126					
ПП.05	Производственная практика	Дз							138			66	72					
ПП.06	Производственная практика	Дз							132			60	72					
ПП.07	Производственная практика	Дз							144					54	90			
ПП.08	Производственная практика	Дз							228						228			
<b>Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на полный учебный год</b>								<b>всего</b>	<b>Изучаемых дисциплин</b>				<b>10</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>8</b>
<b>Государственная итоговая аттестация 2недели</b>									<b>Междисциплинарных курсов</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Выпускная квалификационная работа</b>									<b>Экзаменов</b>				<b>1</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
<b>Защита письменной экзаменационной работы</b>									<b>Дифференцированных зачетов</b>				<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
									<b>Контрольных работ</b>									

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии СПО	Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего ( по курсам)
				1 сем	2 сем			
I курс	27,5	4	8,5	-	1	-	11	52
II курс	23,3	3,5	12,2	-	2	-	11	52
III курс	24,2	2,5	10,3	1	1	2	2	43
Всего	75	10	31	1	4	2	24	147

## 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1.	Технологии кулинарного производства
2.	Технологии кондитерского производства
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Лаборатории:</b>	
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены
2.	Товароведения продовольственных товаров
3.	Технического оснащения и организации рабочего места
4.	Учебный кулинарный цех
5.	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс:</b>	
1.	Спортивный зал

2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир ( в любой модификации, включая электронный ) или место для стрельбы
<b>Залы:</b>	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

#### **4. Пояснительная записка**

##### **4.1 Нормативная база реализации ППКРС ГБПОУ Уфимский художественно-промышленный колледж**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский художественно-промышленный колледж разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар,кондитер» , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013г), Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012г № 273-ФЗ ;Примерных программ профессиональных модулей и учебных дисциплин; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013г., №464; Приказа Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Перечня профессии начального профессионального образования»от 28 сентября 2009г. № 354 ;Приказа Министерства образования и науки РФ «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»от 29 октября 2013г. № 1199;Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 5 июня 2014г., № 632;Приказа Министерства образования и науки РФ« Об утверждении Положения об учебной практики (производственном обучении и производственной практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования» от 18 апреля 2013г. № 291; Письма Министерство образования и науки РФ «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования (среднего профессионального образования)"от 20 октября 2010 г. № 12-

696; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 09 апреля 2015 г. № 390

Устава ГБПОУ Уфимский художественно- промышленный колледж, зарегистрирован в налоговой инспекции 27.04.2015г. ;Письма Министерства образования и науки России от 29 мая 2007г. № 03-1180 «О рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования; Письма Министерства образования и науки Российской Федерации « Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом и требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, от 17.03.2015 г., № 06-259;Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего ( полного) общего образования» от 17.05.2012г, № 413; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464», от 15 декабря 2014г. № 1580; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» от 28 мая 2014г., № 594; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16. 08. 2013 № 968; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25, 10,2013 г. № 1186; Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программа среднего профессионального образования» от 87. 02. 2014г. № 02-68; Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильного обучения) в пределах основных профессиональных образовательных программ профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и

среднего профессионального образования, одобренного Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО». Протокол № 1 от 3.02.2011 г.; ФЗ «О воинской обязанности и военной службы» от 28 марта 1998 г. № 53; Приказа Министра обороны и Министерства образования и науки № 96\1345 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знанием в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 г. № 16866); Письма Министерства образования РБ от 20 мая 2011 г. № 03-13-104 «Рекомендации по изучению башкирского языка как государственного языка Республики Башкортостан в учреждениях начального профессионального образования»; Закона Республики Башкортостан «Об образовании»; Закона Республики Башкортостан «О языках народов Республики Башкортостан»

#### **4.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный процесс организован следующим образом:

- обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура» (в т.ч с учетом общеобразовательного цикла) - 75 недель, учебная и производственная практика - 41 неделя, промежуточная аттестация – 5 недель, государственная итоговая аттестация - 2 недели, каникулярное время – 24 недели;

- начало учебных занятий – 1 сентября текущего года, окончание обучения 30 июня соответствующего календарного года.

- шестидневная учебная неделя при 36- часовой учебной неделе;

- продолжительность учебных занятий – 45 минут, с преимущественной группировкой парами;

- формы текущего контроля знаний – устное и письменное тестирование, рейтинговая система и (или) накопительная система оценивания, дифференцированный зачет, экзамен по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу; процедура текущего контроля знаний осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля знаний учащихся, в связи с чем создаются фонды оценочных средств, применяется пятибалльная система оценивания. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

- предусматриваются следующие виды практик : учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится рассредоточено в

учебных лабораториях колледжа. Продолжительность занятия- 6 часов. Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на рабочих местах, соответствующим уровню квалификации согласно ЕТКС

- консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год , в т. ч. в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Предусматриваются консультации по подготовке письменных экзаменационных работ. Формы проведения консультаций- групповые, индивидуальные, устные.

Обучение завершается государственной итоговой аттестацией , которая включает защиту выпускной квалификационной работы ( выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) . Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей , выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Содержание, объем и структура выпускной квалификационной работы определяется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ Уфимский художественно-промышленный колледж.

#### **4.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.. При этом нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования , увеличивается на 82 недели из расчета : теоретическое обучение ( при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время- 22 нед.

При этом было распределено – учебное время , отведенное на теоретическое обучение ( 2052 ч) с учетом профиля получаемого образования следующим образом:

1. на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла – 1982 часа

- русский язык и литература- 293 часов;
- иностранный язык- 179;
- математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия- 236;
- история – 179;
- физическая культура- 171;
- ОБЖ- 72;
- физика- 130;
- обществознание- 90;
- экономика- 61;
- право- 36;
- география- 80;
- экология- 80;
- информатика- 116;
- химия- 179;
- биология- 80.

2. на изучение дополнительных учебных дисциплин общеобразовательного цикла -70часов:

- башкирский язык-70 часов;

Учебная дисциплина « Башкирский язык» была введена на основании Письма Министерства образования РБ от 20 мая 2011 г. № 03-13/104 « Рекомендации по изучению башкирского языка как государственного языка Республики Башкортостан в учреждениях начального профессионального образования», Закона Республики Башкортостан и «Об образовании», Закона Республики Башкортостан « О языках народов Республики Башкортостан».

При изучении учебных дисциплин « Башкирский язык», « Иностранный язык» , « Информатика» группа делится на 2 подгруппы, при условии наполняемости группы 25 и более человек.

Учебная дисциплина « Обществознание» изучается отдельными учебными дисциплинами « Обществознание», « Экономика», « Право».

#### **4.4. Формирование вариативной части ППКРС**

Обязательная учебная нагрузка вариативной части ППКРС в количестве 144 часа распределена следующим образом:

Добавлены учебные часы :

ОП. 03 « Техническое оснащение и организация рабочего места»- 38часов

ОП. 05 « Безопасность жизнедеятельности»- 4 часа

ПМ. 05 « Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» ( МДК 05.01 № Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» - 40 часов

ПМ. 08 « Приготовление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий»( « МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»)- 62 часа

Увеличение учебных часов на учебную дисциплину « Техническое оснащение и организация рабочего места»- 38часов, увеличение учебных часов на практические занятия по ПМ. 05 « Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» ( МДК 05.01 № Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» - 40 часов. ПМ. 08 « Приготовление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий»( « МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»)- 62 часа было произведено на основании рекомендаций работодателей, -письмо ООО « Апрель» № 87 от09.04.2016г.

Увеличение учебных часов на учебную дисциплину « Безопасность жизнедеятельности» в количестве 4 часов, на основании п. 6.3 Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « повар, кондитер» от 2.08.2013,№ 798

#### **4.5. Порядок аттестации обучающихся**

- Промежуточная аттестация учащихся по учебным дисциплинам и междисциплинарному курсу проводится по окончании изучения данной дисциплины в виде дифференцированного зачете или экзамена. Количество дифференцированных зачетов, без учета « физической культура» - 10, экзаменов-8, в т. ч. экзамен по междисциплинарному курсу.

- по дисциплине « Физическая культура» формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии

- форма государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения определяется Положением о ГИА в ГБПОУ УХПК, утвержденном директором колледжа. Экзамен ( квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программ профессионального модуля и производственной практики с обязательным участием работодателей. Условием допуска к экзамену ( квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессиональных модулей – МДК и предусмотренных практик.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

Петрова О.А

Заведующий учебной и производственной практикой

Войтенко А,П

Заведующий методическим кабинетом

Крымская И.Р.

## УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного  
бюджетного профессионального  
образовательного учреждения  
Уфимский художественно-  
промышленный колледж



Кагиров Р.А

10» мая 2016 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения

**УФИМСКИЙ ХУДОЖЕСТВЕННО- ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ**

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.17 « Повар, кондитер»**

по программе базовой подготовки

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования-  
естественнонаучный

# Учебный план по профессии СПО

## «Повар,кондитер»

срок обучения .10 мес.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (чел.)					Практика учебная и производственная час (код)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час)					
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательное			Учебное (производственное обучение)	производственная	1 курс					
					Всего	В том числе				1 сем. 17 нед.	П сем. 22 нед.				
						Теоретических занятий	Лабораторных и практических занятий								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>972</b>	<b>324</b>	<b>648</b>	<b>306</b>	<b>342</b>	<b>216</b>	<b>540</b>	<b>612</b>	<b>792</b>				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>346</b>	<b>108</b>	<b>238</b>	<b>119</b>	<b>119</b>			<b>238</b>	<b>-</b>				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	52	16	36	18	18			36	-				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз	60	20	40	20	20			40	-				
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	э	78	24	54	27	27			54	-				
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	52	16	36	18	18			36	-				
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	52	16	36	18	18			36	-				
ОП. 06	Башкирский язык	Дз	52	16	36	18	18			36	-				
<b>ОП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>626</b>	<b>216</b>	<b>410</b>	<b>187</b>	<b>223</b>			<b>248</b>	<b>162</b>				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>554</b>	<b>180</b>	<b>374</b>	<b>187</b>	<b>187</b>			<b>230</b>	<b>144</b>				
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>Эк</b>	54	18	36	18	18			36	-				
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э	54	18	36	18	18			36	-				

<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	Эк	54	18	36	18	18			36	-				
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э	54	18	36	18	18			36	-				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	Эк	72	24	48	24	24			48	-				
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	э	72	24	48	24	24			48	-				
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Эк	72	24	48	24	24			48	-				
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Эк.	72	24	48	24	24			48	-				
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	Эк.	78	24	54	27	27			34	20				
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Эк.	78	24	54	27	27			34	20				
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	Эк.	54	18	36	18	18			28	8				
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Эк.	54	18	36	18	18			28	8				
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	Эк.	54	18	36	18	18			-	36				
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Эк.	54	18	36	18	18			-	36				
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	Эк.	116	36	80	40	40			-	80				
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк.	116	36	80	40	40			-	80				
ФК.00	Физическая культура	дз	72	36	36	-	36			18	18				
	<b>Практики:</b>							<b>216</b>	<b>540</b>	<b>126</b>	<b>630</b>				
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>							<b>216</b>		<b>126</b>	<b>90</b>				
УП.01	Учебная практика	Дз						18		18	-				
УП.02	Учебная практика	Дз						18		18	-				
УП.03	Учебная практика	Дз						18		18	-				
УП.04	Учебная практика	Дз						36		36	-				
УП.05	Учебная практика	Дз						36		36	-				
УП.06	Учебная практика	Дз						36		-	36				
УП.07	Учебная практика	Дз						18		-	18				
УП.08	Учебная практика	Дз						36		-	36				

<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>								<b>540</b>		<b>540</b>				
ПП.01	Производственная практика	Дз							36	-	36				
ПП.02	Производственная практика	Дз							66	-	66				
ПП.03	Производственная практика	Дз							48	-	48				
ПП.04	Производственная практика	Дз							72	-	72				
ПП.05	Производственная практика	Дз							72	-	72				
ПП.06	Производственная практика	Дз							90	-	90				
ПП.07	Производственная практика	Дз							48	-	48				
ПП.08	Производственная практика	Дз							108	-	108				
<b>Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на полный учебный год</b>								<b>всего</b>	<b>Изучаемых дисциплин</b>		<b>7</b>	<b>1</b>			
<b>Государственная итоговая аттестация 1недели</b>									<b>Междисциплинарных курсов</b>		<b>5</b>	<b>5</b>			
<b>Выпускная квалификационная работа</b>									<b>Экзаменов</b>		<b>8</b>	<b>8</b>			
<b>Защита письменной экзаменационной работы</b>									<b>Дифференцированных зачетов</b>		<b>7</b>	<b>2</b>			
									<b>Контрольных работ</b>						

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии и СПО	Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация	Канкулы	Всего ( по курсам)
				1 сем	2 сем			
III курс	18	10	11	-	1	1	2	43
Всего	18	10	11	-	1	1	2	43

## 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Технологии кулинарного производства
2.	Технологии кондитерского производства
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены
2.	Товароведения продовольственных товаров
3.	Технического оснащения и организации рабочего места
4.	Учебный кулинарный цех
5.	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

3.	Стрелковый тир ( в любой модификации, включая электронный ) или место для стрельбы
<b>Залы:</b>	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал

#### 4. Пояснительная записка

##### 4.1 Нормативная база реализации ППКРС ГБПОУ Уфимский художественно-промышленный колледж

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский художественно-промышленный колледж разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар,кондитер» , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013г), Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012г № 273-ФЗ ;Примерных программ профессиональных модулей и учебных дисциплин; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013г., №464; Приказа Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Перечня профессии начального профессионального образования»от 28 сентября 2009г. № 354 ;Приказа Министерства образования и науки РФ «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»от 29 октября 2013г. № 1199;Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 5 июня 2014г., № 632;Приказа Министерства образования и науки РФ« Об утверждении Положения об учебной практики (производственном обучении и производственной практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования» от 18 апреля 2013г. № 291; Письма Министерство образования и науки РФ «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования (среднего профессионального образования)"от 20 октября 2010 г. № 12-696;

Устава ГБПОУ Уфимский художественно- промышленный колледж, зарегистрирован в налоговой инспекции 27.04.2015г. ;Письма Министерства образования и науки России от 29 мая 2007г. № 03-1180 «О рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования; Письма Министерства образования и науки Российской Федерации « Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом и требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, от 17.03.2015 г., № 06-259;Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего ( полного) общего образования» от 17.05.2012г, № 413; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464», от 15 декабря 2014г. № 1580; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» от 28 мая 2014г., № 594; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16. 08. 2013 № 968; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25, 10,2013 г. № 1186; Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования» от 87. 02. 2014г. № 02-68; Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильного обучения) в пределах основных профессиональных образовательных программ профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, одобренного Научно- методическим советом Центра начального, среднего , высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО».Протокол № 1 от 3.02.2011г. ;ФЗ « О

воинской обязанности и военной службы» от 28 марта 1998г. №53; Приказа Министра обороны и Министерства образования и науки № 96\1345 от 24 февраля 2010г. « Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знанием в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано и Минюсте РФ 12.04.2010г. № 16866); Письма Министерства образования РБ от 20 мая 2011 г. № 03-13-104 « Рекомендации по изучению башкирского языка как государственного языка Республики Башкортостан в учреждениях начального профессионального образования»; Закона Республики Башкортостан «Об образовании»; Закона Республики Башкортостан «О языках народов Республики Башкортостан»

## **4.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный процесс организован следующим образом:

- обучение по учебным циклам и разделу « Физическая культура» -18 недель, учебная и производственная практика- 21 неделя, промежуточная аттестация –1 неделя, государственная итоговая аттестация- 1 неделя, каникулярное время – 2 недели;

- начало учебных занятий – 1 сентября текущего года, окончание обучения 30 июня соответствующего календарного года.

- шестидневная учебная неделя при 36- часовой учебной неделе;

- продолжительность учебных занятий – 45 минут, с преимущественной группировкой парами;

- формы текущего контроля знаний –устное и письменное тестирование, рейтинговая система и ( или) накопительная система оценивания, дифференцированный зачет, экзамен по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу; процедура текущего контроля знаний осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля знаний учащихся, в связи с чем создаются фонды оценочных средств, применяется пятибалльная система оценивания. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

- предусматриваются следующие виды практик : учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится рассредоточено в учебных лабораториях колледжа. Продолжительность занятия- 6 часов. Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки

обучающихся, на рабочих местах, соответствующим уровню квалификации согласно ЕТКС

- консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в т. ч. в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Предусматриваются консультации по подготовке письменных экзаменационных работ. Формы проведения консультаций- групповые, индивидуальные, устные.

Обучение завершается государственной итоговой аттестацией, которая включает защиту выпускной квалификационной работы ( выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Содержание, объем и структура выпускной квалификационной работы определяется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ Уфимский художественно-промышленный колледж.

#### **4.3. Общеобразовательный цикл**

Не предусмотрено

#### **4.4. Формирование вариативной части ППКРС**

Обязательная учебная нагрузка вариативной части ППКРС в количестве 144 часа распределена следующим образом:

Добавлены учебные часы:

ОП. 03 « Техническое оснащение и организация рабочего места»- 38 часов

ОП. 05 « Безопасность жизнедеятельности»- 4 часа

ПМ. 05 « Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» ( МДК 05.01 № Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» - 40 часов

ПМ. 08 « Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»( « МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»)- 26 часа

ОП 06. «Башкирский язык»-36 часов;

Учебная дисциплина « Башкирский язык» была введена на основании Письма Министерства образования РБ от 20 мая 2011 г. № 03-13/104 « Рекомендации по изучению башкирского языка как государственного языка Республики Башкортостан в учреждениях начального профессионального образования», Закона Республики Башкортостан и «Об образовании», Закона Республики Башкортостан « О языках народов Республики Башкортостан».

При изучении учебных дисциплин « Башкирский язык» группа делится на 2 подгруппы, при условии наполняемости группы 25 и более человек.

Увеличение учебных часов на учебную дисциплину « Техническое оснащение и организация рабочего места»- 38 часов, увеличение учебных часов на практические занятия по ПМ. 05 « Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» ( МДК 05.01 № Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» - 40 часов. ПМ. 08 « Приготовление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий»( « МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»)- 26 часа было произведено на основании рекомендаций работодателей, -письмо ООО « Апрель» № 87 от 09.04.2016г.

Увеличение учебных часов на учебную дисциплину « Безопасность жизнедеятельности» в количестве 4 часов, на основании п. 6.3 Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « повар, кондитер» от 2.08.2013, № 798

#### **4.5. Порядок аттестации обучающихся**

- Промежуточная аттестация учащихся по учебным дисциплинам и междисциплинарному курсу проводится по окончании изучения данной дисциплины в виде дифференцированного зачете или экзамена. Количество дифференцированных зачетов, без учета « физической культура» - 10, экзаменов-8, в т. ч. экзамен по междисциплинарному курсу.

- по дисциплине « Физическая культура» формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии

- форма государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения определяется Положением о ГИА в ГБПОУ УХПК, утвержденном директором колледжа. Экзамен ( квалификационный) проводится в последнем

семестре освоения программ профессионального модуля и производственной практики с обязательным участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессиональных модулей – МДК и предусмотренных практик.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР



Петрова О.А

Заведующий учебной и производственной практикой



Войтенко А,П

Заведующий методическим кабинетом



Крымская И.Р.