

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Зианчуринский агропромышленный колледж

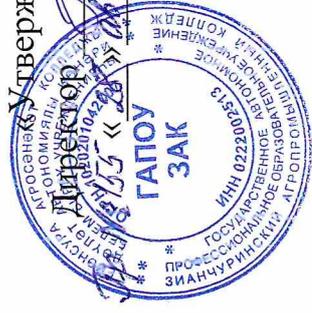
«Согласовано»

Первый заместитель главы администрации  
МР Зианчуринский район РБ - начальник  
отдела сельского хозяйства  
Ярмухаметов С.Ф.



«Утверждаю»

Директор  
Иванов И.И. / Тукумбетова Г.Г. /  
15.05.2025 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,  
входящая в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация: Повар. Кондитер.

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года и 10 месяцев на базе  
основного общего образования

Группа: 4,3 (2,3 курс)

Исянгулово - 2025

## Пояснительная записка

### ***1.1. 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), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

-Устав ГАПОУ Зианчуринский агропромышленный колледж;

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. ст.68;

-ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016г.;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016г.)

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования

и науки РФ от 22.01.2015г. №ДЛ - 1/05вн;

- Профстандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н;
- Профстандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597;
- Профстандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914н.

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю;
- объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю;
- продолжительность учебной недели ГАПОУ Зианчуринский агропромышленный колледж составляет 6 учебных дней;
- продолжительность занятий - 1 академический час (45 мин);
- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;
- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских, лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;
- консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;
- общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет - 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

**1832** часов - на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору:

Русский язык -114; Литература -17; Иностранный язык - 171; Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия - 228; История -17; Физическая культура -171; Основы безопасности жизнедеятельности -72; Информатика -108; Физика -108;

Химия – 171; Обществознание (вкл. экономику и право) -171; Биология -72; География-72, Экология – 32.

**214** часов - на изучение дополнительных дисциплин:

Деловой этикет	60
Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	32
Основы финансовой грамотности	36
Основы предпринимательской деятельности	54
Региональный компонент:	
Башкирский язык	36

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

#### ***1.4. Формирование вариативной части ППКРС***

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на общепрофессиональный цикл - 202 часа;
- на междисциплинарные курсы - 734 часа;
- на учебную и производственную практику - 432 часов.

#### ***1.5. Порядок аттестации обучающихся***

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика				
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	41					11	52
II курс	31	3	4	3		11	52
III курс	19	10	11	1		11	52
IV курс	19	8	10	2	2	2	43
Всего	110	21	25	6	2	35	199

### 3. План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 14 нед.	4 сем. 17 нед.	5 сем. 10 нед.	6 сем. 9 нед.	7 сем. 10 нед.	8 сем. 9 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
0.00	<b>Общеобразовательный цикл</b>	-/12/3	3078	1026	<b>2052</b>	716								
	<b>Общие дисциплины и дополнительные дисциплины</b>	-/8/3	2700	900	<b>1832</b>	636	<b>507</b>	<b>501</b>	<b>416</b>	<b>376</b>				
ОУД.01	Русский язык	Э	171	57	114	24	24	30	30	30				
ОУД.02	Литература	-, -, -, ДЗ	256	85	125	30	48	40	37					
ОУД.03	Родная литература				46				46					
ОУД.04	Иностранный язык	-. -. -. -. ДЗ	256	85	171	171	48	40	38	45				
ОУД.05	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, -, Э	342	114	228	36	52	78	52	46				
ОУД.06	История	-, -, -, ДЗ	257	86	171	0	42	42	43	44				
ОУД.07	Физическая культура	-, -, -, ДЗ	257	86	171	171	48	30	48	45				
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	108	36	72	0	36	36						
ОУД.09	Информатика	-, -, ДЗ	162	54	108	70	32	40	36					
ОУД.10	Физика	-, -, -, Э	162	54	108	26	34	42	32					
ОУД.11	Химия	-, -, -, ДЗ	256	85	171	70	31	39	43	58				
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, -, ДЗ	257	86	171	0	30	30	51	60				
ОУД.13	Биология	-, ДЗ	108	36	72	18	46	26						
ОУД.14	География	-, ДЗ	108	36	72	20	36	36						
	Индивидуальный проект				32				32					
	<b>Дополнительные</b>	-/4/-	<b>378</b>	<b>126</b>	<b>214</b>	80			<b>102</b>	<b>64</b>		<b>0</b>	<b>16</b>	<b>70</b>

	<i>дисциплины</i>													
УД.01	Деловой этикет	-, ДЗ	90	30	60	20			30	30				
УД.02	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	-, -, -, ДЗ	105	35	32	20				32				
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ	81	27	54	10						54		
УД.04	Основы финансовой грамотности				32								32	
	<i>Региональный компонент</i>													
УД.05	Башкирский язык	-, ДЗ	54	18	36	10			36					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/8/-</b>	<b>789</b>	<b>263</b>	<b>526</b>	<b>250</b>	<b>30</b>	<b>150</b>	<b>36</b>	<b>60</b>	<b>48</b>	<b>22</b>	<b>56</b>	<b>124</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	90	30	60	28	30	30						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	90	30	60	28		60						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	90	30	60	28		60						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ	90	30	60	34								60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, -, ДЗ	99	33	60	26			30	30				
ОП.06	Охрана труда	-, -, -, -, -, -, ДЗ	90	30	60	28					24	36		
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ	90	30	60	10					30	30		
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ	90	30	32	28							30	30
ОП.09.	Физическая культура	-, -, -, -, -, ДЗ	60	20	40	40					16	24		
ОП.10	Экологические основы природопользования				34								12	14
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/5/10</b>	<b>3423</b>	<b>601</b>	<b>2822</b>	<b>684</b>	<b>102</b>	<b>142</b>	<b>42</b>	<b>244</b>	<b>570</b>	<b>728</b>	<b>514</b>	<b>480</b>
ПМ.01	Приготовление и подготовка	-, -, -,	<b>519</b>	<b>89</b>	<b>430</b>	82								

	к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э(к)												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,Э	105	35	70	32	70							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		162	54	108	50	32	76						
УП.01	Учебная практика	-,,-,-	<b>108</b>		<b>108</b>			<b>66</b>	<b>42</b>					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	<b>144</b>		<b>144</b>					<b>144</b>				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента закусоч	-,,-,- ,-, Э(к)	<b>816</b>	<b>140</b>	<b>676</b>	150								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	-,,-,- ,Э	108	36	72	40				72				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		312	104	208	110				58	150			
УП.02	Учебная практика		<b>180</b>		<b>180</b>						<b>180</b>			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	<b>216</b>		<b>216</b>						<b>60</b>	<b>156</b>		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента закусоч	-,,-,- ,-, Э(к)	<b>694</b>	<b>143</b>	<b>610</b>	166								



