


Утверждаю  
Директор ГАПОУ «АТУТ»

 /Ф.Ф. Аюпов/  
«29» августа 2022 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования  
государственного автономного профессионального образовательного  
учреждения «Аксубаевский техникум универсальных технологий»  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
по программе базовой подготовки

**Квалификации:** специалист по Поварскому и  
кондитерскому делу

**Форма обучения:** очная

**Срок получения образования** – 3 года 10  
мес.

на базе основного общего образования

Аксубаево, 2022г.

## 1. 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 курсам) |
|--------------|----------------------------------------------------|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|-------------------|
|              |                                                    |                  | по профилю специальности  | преддипломная |                          |                                     |           |                   |
| <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>          |
| I курс       | 39                                                 | -                | -                         | -             | 2                        | -                                   | 11        | 52                |
| II курс      | 26                                                 | 4                | 6                         | -             | 3                        | -                                   | 11        | 52                |
| III курс     | 27                                                 | 4                | 8                         | -             | 3                        | -                                   | 10        | 52                |
| IV курс      | 16                                                 | 5                | 9                         | 4             | 2                        | 6                                   | 2         | 44                |
| <b>Всего</b> | <b>108</b>                                         | <b>13</b>        | <b>23</b>                 | <b>4</b>      | <b>10</b>                | <b>6</b>                            | <b>34</b> | <b>199</b>        |

## 2. План учебного процесса

| Индекс         | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации (семестр) |          | Объем образовательной нагрузки (академических часов) |          |          |                                             |                                |                                                     |                        |                                     |                          |                                     | Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) |                          |           |           |           |           |           |           |           |           |
|----------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                |                                                                        |                                          |          | Зачет/диф. Зачет                                     | Экзамен  | Всего    | в том числе в форме практической подготовки | Самостоятельная учебная работа | Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем |                        |                                     |                          |                                     |                                                               | 1 курс                   |           | 2 курс    |           | 3 курс    |           | 4 курс    |           |           |
|                |                                                                        |                                          |          |                                                      |          |          |                                             |                                | Всего учебных занятий                               | в том числе            |                                     |                          | Учебная и производственная практика | Консультации                                                  | Промежуточная аттестация | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр |
|                |                                                                        |                                          |          |                                                      |          |          |                                             |                                |                                                     | Теоретическое обучение | Лабораторные и практические занятия | курсовых работ(проектов) |                                     |                                                               |                          |           |           |           |           |           |           |           |           |
| 1              | 2                                                                      | 3                                        | 4        | 5                                                    |          | 6        | 7                                           | 8                              | 9                                                   | 10                     | 11                                  | 12                       | 13                                  | 14                                                            | 15                       | 16        | 17        | 18        | 19        | 20        | 21        |           |           |
| <b>ОУД. 00</b> | <b>Общеобразовательный цикл</b>                                        | <b>6</b>                                 | <b>5</b> | <b>1476</b>                                          | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>1404</b>                                 | <b>1310</b>                    | <b>211</b>                                          | <b>0</b>               | <b>0</b>                            | <b>42</b>                | <b>30</b>                           | <b>612</b>                                                    | <b>864</b>               | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>  |           |           |
|                | <b>Общие дисциплины</b>                                                |                                          |          | <b>798</b>                                           |          | <b>0</b> | <b>780</b>                                  | <b>736</b>                     | <b>161</b>                                          | <b>0</b>               | <b>0</b>                            | <b>12</b>                | <b>6</b>                            | <b>320</b>                                                    | <b>478</b>               | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>  |           |           |
| ОУД.01         | Русский язык                                                           |                                          | 2        | 135                                                  |          |          | 117                                         | 107                            | 10                                                  |                        |                                     | 12                       | 6                                   | 56                                                            | 79                       |           |           |           |           |           |           |           |           |
| ОУД.02         | Литература                                                             | 2                                        |          | 117                                                  |          |          | 117                                         | 107                            | 10                                                  |                        |                                     |                          |                                     | 50                                                            | 67                       |           |           |           |           |           |           |           |           |
| ОУД.03         | Иностранный язык                                                       | 2                                        |          | 117                                                  |          |          | 117                                         | 117                            | 117                                                 |                        |                                     |                          |                                     | 50                                                            | 67                       |           |           |           |           |           |           |           |           |
| ОУД.04         | История                                                                | 2                                        |          | 117                                                  |          |          | 117                                         | 101                            | 16                                                  |                        |                                     |                          |                                     | 50                                                            | 67                       |           |           |           |           |           |           |           |           |
| ОУД.05         | Физическая культура                                                    | 1/2                                      |          | 117                                                  |          |          | 117                                         | 117                            |                                                     |                        |                                     |                          |                                     | 50                                                            | 67                       |           |           |           |           |           |           |           |           |
| ОУД.06         | Основы безопасности жизнедеятельности                                  | 2                                        |          | 70                                                   |          |          | 70                                          | 70                             |                                                     |                        |                                     |                          |                                     | 30                                                            | 40                       |           |           |           |           |           |           |           |           |
| ОУД.07         | Астрономия                                                             | 2                                        |          | 39                                                   |          |          | 39                                          | 39                             |                                                     |                        |                                     |                          |                                     | 0                                                             | 39                       |           |           |           |           |           |           |           |           |
| ОУД.08         | Родной язык                                                            | 2                                        |          | 86                                                   |          |          | 86                                          | 78                             | 8                                                   |                        |                                     |                          |                                     | 34                                                            | 52                       |           |           |           |           |           |           |           |           |

|                |                                                          |           |          |            |            |            |             |            |            |           |             |           |            |          |          |            |            |            |            |            |            |
|----------------|----------------------------------------------------------|-----------|----------|------------|------------|------------|-------------|------------|------------|-----------|-------------|-----------|------------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|                | <b>по выбору из обязательных предметных областей</b>     |           |          | 678        |            | 0          | 624         | 574        | 50         | 0         | 0           | 30        | 24         | 292      | 386      | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          |
| ОУД.09         | Математика                                               |           | 2        | 252        |            |            | 234         | 222        | 12         |           |             | 12        | 6          | 104      | 148      |            |            |            |            |            |            |
| ОУД.10         | География                                                |           | 2        | 129        |            |            | 117         | 107        | 10         |           |             | 6         | 6          | 54       | 75       |            |            |            |            |            |            |
| ОУД.11         | Экономика                                                |           | 2        | 129        |            |            | 117         | 117        |            |           |             | 6         | 6          | 54       | 75       |            |            |            |            |            |            |
| ОУД.12         | Обществознание                                           |           | 2        | 168        |            |            | 156         | 128        | 28         |           |             | 6         | 6          | 80       | 88       |            |            |            |            |            |            |
| <b>ОГСЭ.00</b> | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b> | <b>6</b>  | <b>0</b> | <b>633</b> | <b>0</b>   | <b>30</b>  | <b>591</b>  | <b>271</b> | <b>320</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>    | <b>6</b>  | <b>6</b>   | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>140</b> | <b>136</b> | <b>128</b> | <b>99</b>  | <b>90</b>  | <b>40</b>  |
| ОГСЭ.01        | Основы философии                                         | 8         |          | 48         |            |            | 48          | 48         |            |           |             |           |            |          |          |            |            |            |            | 28         | 20         |
| ОГСЭ.02        | История                                                  |           | 3        | 48         |            | 2          | 34          | 34         |            |           |             | 6         | 6          |          |          | 48         |            |            |            |            |            |
| ОГСЭ.03        | Иностранный язык в профессиональной деятельности         | 7         |          | 176        |            | 14         | 162         |            | 162        |           |             |           |            |          |          |            | 27         | 48         | 63         | 38         |            |
| ОГСЭ.04        | Физическая культура/Физическая культура адаптивная       | 3-8       |          | 164        |            | 4          | 160         | 2          | 158        |           |             |           |            |          |          | 32         | 20         | 32         | 36         | 24         | 20         |
| ОГСЭ.05        | Психология общения                                       | 5         |          | 48         |            | 2          | 46          | 46         |            |           |             |           |            |          |          |            |            | 48         |            |            |            |
| ОГСЭ.06        | Татарский язык в профессиональной деятельности           | 4         |          | 110        |            | 8          | 102         | 102        |            |           |             |           |            |          |          | 60         | 50         |            |            |            |            |
| ОГСЭ.07        | Семьеведение                                             | 4         |          | 39         |            |            | 39          | 39         |            |           |             |           |            |          |          |            | 39         |            |            |            |            |
| <b>ЕН.00</b>   | <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>    | <b>2</b>  | <b>1</b> | <b>256</b> | <b>22</b>  | <b>21</b>  | <b>215</b>  | <b>175</b> | <b>40</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>    | <b>10</b> | <b>10</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>128</b> | <b>92</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>36</b>  | <b>0</b>   |
| ЕН.01          | Химия                                                    |           | 4        | 156        | 22         | 14         | 134         | 94         | 40         |           |             | 4         | 4          |          |          | 64         | 92         |            |            |            |            |
| ЕН.02          | Экологические основы природопользования                  | 7         |          | 36         |            |            | 36          | 36         |            |           |             |           |            |          |          |            |            |            |            | 36         |            |
| ЕН.03          | Математика                                               |           | 3        | 64         |            | 7          | 45          | 45         |            |           |             | 6         | 6          |          |          | 64         |            |            |            |            |            |
| <b>ПМ.0</b>    | <b>Профессиональный цикл</b>                             | <b>26</b> | <b>8</b> | <b>###</b> | <b>###</b> | <b>166</b> | <b>1485</b> | <b>958</b> | <b>471</b> | <b>32</b> | <b>1296</b> | <b>88</b> | <b>180</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>344</b> | <b>636</b> | <b>484</b> | <b>801</b> | <b>486</b> | <b>464</b> |

|              |                                                                                                                                           |           |          |            |            |            |            |            |            |           |             |           |            |          |          |            |            |            |            |            |            |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-------------|-----------|------------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                                                                                          | <b>10</b> | <b>1</b> | <b>784</b> | <b>307</b> | <b>61</b>  | <b>715</b> | <b>470</b> | <b>245</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>    | <b>4</b>  | <b>4</b>   | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>180</b> | <b>144</b> | <b>262</b> | <b>150</b> | <b>48</b>  | <b>0</b>   |
| ОП.01        | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена                                                                                    | 4         |          | 64         | 12         | 6          | 50         | 28         | 22         |           |             | 4         | 4          |          |          | 30         | 34         |            |            |            |            |
| ОП.02        | Организация хранения и контроль запасов и сырья                                                                                           | 4         |          | 96         |            | 10         | 86         | 78         | 8          |           |             |           |            |          |          | 54         | 42         |            |            |            |            |
| ОП.03        | Техническое оснащение организаций питания                                                                                                 |           |          | 64         | 13         | 7          | 57         | 44         | 13         |           |             |           |            |          |          | 32         | 32         |            |            |            |            |
| ОП.04        | Организация обслуживания                                                                                                                  | 5         |          | 64         | 22         | 10         | 54         | 32         | 22         |           |             |           |            |          |          |            |            | 64         |            |            |            |
| ОП.05        | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                                                                                                | 6         |          | 96         |            | 2          | 94         | 70         | 24         |           |             |           |            |          |          |            |            | 40         | 56         |            |            |
| ОП.06        | Правовые основы профессиональной деятельности                                                                                             | 6         |          | 32         |            |            | 32         | 32         |            |           |             |           |            |          |          |            |            |            | 32         |            |            |
| ОП.07        | Информационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                 | 6         |          | 96         | 72         | 6          | 90         | 18         | 72         |           |             |           |            |          |          |            |            | 60         | 36         |            |            |
| ОП.08        | Охрана труда                                                                                                                              | 3         |          | 32         | 10         | 2          | 30         | 20         | 10         |           |             |           |            |          |          | 32         |            |            |            |            |            |
| ОП.09        | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                            | 4         |          | 68         | 48         | 6          | 62         | 14         | 48         |           |             |           |            |          |          | 32         | 36         |            |            |            |            |
| ОП.10        | Технология планирования профессиональной карьеры                                                                                          | 6         |          | 124        | 124        | 10         | 114        | 108        | 6          |           |             |           |            |          |          |            |            | 98         | 26         |            |            |
| ОП.11        | Эстетика и дизайн в оформлении блюд                                                                                                       | 7         |          | 48         | 6          | 2          | 46         | 26         | 20         |           |             |           |            |          |          |            |            |            |            | 48         |            |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональные модули</b>                                                                                                            | <b>16</b> | <b>7</b> | <b>###</b> | <b>###</b> | <b>105</b> | <b>770</b> | <b>488</b> | <b>226</b> | <b>32</b> | <b>1296</b> | <b>84</b> | <b>176</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>164</b> | <b>492</b> | <b>222</b> | <b>651</b> | <b>438</b> | <b>464</b> |
| ПМ.01        | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 2         | 1        | 260        | 168        | 12         | 68         | 44         | 24         | 0         | 144         | 12        | 24         | 0        | 0        | 128        | 132        | 0          | 0          | 0          | 0          |

|               |                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |     |     |     |     |    |    |    |     |    |     |   |    |     |    |   |   |   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----|-----|-----|-----|----|----|----|-----|----|-----|---|----|-----|----|---|---|---|
| МДК.<br>01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                                                                                                                | 3 |   | 44  | 10  | 4   | 34  | 24 | 10 |    |     |    | 6   |   | 44 |     |    |   |   |   |
| МДК.<br>01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                                                                                                                             |   |   | 48  | 14  | 8   | 34  | 20 | 14 |    |     |    | 6   |   | 48 |     |    |   |   |   |
| УП.01         | Учебная практика                                                                                                                                                                                                                      | 4 |   | 72  | 72  |     |     |    |    |    |     | 72 |     |   | 36 | 36  |    |   |   |   |
| ПП.01         | Производственная практика                                                                                                                                                                                                             |   |   | 72  | 72  |     |     |    |    |    |     | 72 |     |   |    |     | 72 |   |   |   |
| ПМ.01.Э       | Экзамен по модулю                                                                                                                                                                                                                     |   | 4 | 24  |     |     |     |    |    |    | 12  | 12 |     |   |    | 24  |    |   |   |   |
| ПМ.02         | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2 | 1 | 396 | 268 | 22  | 126 | 58 | 52 | 16 | 216 | 12 | 20  |   | 36 | 360 | 0  | 0 | 0 | 0 |
| МДК.<br>02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                                                                                          | 4 |   | 48  | 10  | 2   | 42  | 32 | 10 |    |     |    | 4   |   |    | 48  |    |   |   |   |
| МДК.<br>02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                                                                                                       |   |   |     | 108 | 42  | 20  | 84 | 26 | 42 | 16  |    |     | 4 | 36 | 72  |    |   |   |   |
| УП.02         | Учебная практика                                                                                                                                                                                                                      | 4 |   | 72  | 72  |     |     |    |    |    |     | 72 |     |   |    | 72  |    |   |   |   |
| ПП.02         | Производственная практика                                                                                                                                                                                                             |   |   |     | 144 | 144 |     |    |    |    |     |    | 144 |   |    | 144 |    |   |   |   |

|           |                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |     |     |     |     |    |    |   |     |     |    |   |   |   |    |     |     |     |   |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----|-----|-----|-----|----|----|---|-----|-----|----|---|---|---|----|-----|-----|-----|---|
| ПМ.02.Э   | Экзамен по модулю                                                                                                                                                                                                                      |   | 4 | 24  |     |     |     |    |    |   |     | 12  | 12 |   |   |   | 24 |     |     |     |   |
| ПМ.03     | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2 | 1 | 338 | 212 | 10  | 112 | 80 | 32 | 0 | 180 | 12  | 24 | 0 | 0 | 0 | 0  | 116 | 222 | 0   | 0 |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                                                                                          | 5 |   | 64  | 12  | 6   | 52  | 40 | 12 |   |     |     | 6  |   |   |   |    | 40  | 24  |     |   |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                                                                                                       |   |   | 70  | 20  | 4   | 60  | 40 | 20 |   |     |     | 6  |   |   |   |    | 40  | 30  |     |   |
| УП.03     | Учебная практика                                                                                                                                                                                                                       | 6 |   | 72  | 72  |     |     |    |    |   | 72  |     |    |   |   |   |    | 36  | 36  |     |   |
| ПП.03     | Производственная практика                                                                                                                                                                                                              |   |   |     | 108 | 108 |     |    |    |   |     | 108 |    |   |   |   |    |     |     | 108 |   |
| ПМ.03.Э   | Экзамен по модулю                                                                                                                                                                                                                      |   | 6 | 24  |     |     |     |    |    |   |     | 12  | 12 |   |   |   |    |     | 24  |     |   |
| ПМ.04     | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      | 1 | 1 | 302 | 182 | 15  | 107 | 57 | 38 | 0 | 144 | 12  | 24 | 0 | 0 | 0 | 0  | 54  | 248 | 0   | 0 |







|                                                                                                               |                             |  |  |      |      |     |              |                                                            |      |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--|--|------|------|-----|--------------|------------------------------------------------------------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ГИА.01                                                                                                        | Выполнение дипломной работы |  |  | 144  |      |     |              |                                                            |      |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     | 144 |     |
| ГИА.02                                                                                                        | Защита дипломной работы     |  |  | 72   |      |     |              |                                                            |      |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     | 72  |     |
| <b>Итого</b>                                                                                                  |                             |  |  | 5940 | 1821 | 217 | 3839         | 2714                                                       | 1042 | 32  | 1296 | 146 | 226 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 900 | 612 | 864 |
| <b>Государственная (итоговая) аттестация</b>                                                                  |                             |  |  |      |      |     | <b>Всего</b> | <b>часов дисциплин и МДК</b>                               |      |     |      | 612 | 864 | 576 | 540 | 576 | 504 | 504 | 108 |     |     |
| 1. Защита выпускной квалификационной работы, выполняемая в виде демонстрационного экзамена и дипломной работы |                             |  |  |      |      |     |              | <b>в том числе консультации и промежуточной аттестации</b> |      |     |      | 0   | 72  | 36  | 72  | 0   | 108 | 36  | 54  |     |     |
| Выполнение дипломной работы с 16.05 по 11.06 (всего 4 нед.)                                                   |                             |  |  |      |      |     |              | <b>в том числе самостоятельная работа</b>                  |      |     |      | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   |     |     |
| Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы с 13 июня по 25 июня (всего 2 нед.)                        |                             |  |  |      |      |     |              | <b>часов учебной практики</b>                              |      |     |      | 0   | 0   | 36  | 108 | 36  | 108 | 108 | 72  |     |     |
|                                                                                                               |                             |  |  |      |      |     |              | <b>часов производств. практики</b>                         |      |     |      | 0   | 0   | 0   | 216 | 0   | 288 | 0   | 324 |     |     |
|                                                                                                               |                             |  |  |      |      |     |              | <b>часов преддиплом. практики</b>                          |      |     |      |     |     |     |     |     |     |     | 144 |     |     |
|                                                                                                               |                             |  |  |      |      |     |              | <b>кол.-во экзаменов</b>                                   |      |     |      | 0   | 5   | 2   | 4   | 0   | 4   | 0   | 2   |     |     |
|                                                                                                               |                             |  |  |      |      |     |              | <b>кол.-во дифф. зачетов</b>                               |      |     |      | 1   | 7   | 2   | 9   | 3   | 7   | 7   | 3   |     |     |
|                                                                                                               |                             |  |  |      |      |     |              | <b>кол.-во зачетов</b>                                     |      |     |      | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   |     |     |
|                                                                                                               |                             |  |  |      |      |     | 612          | 864                                                        | 612  | 864 | 612  | 900 | 612 | 648 |     |     |     |     |     |     |     |

**3. Перечень кабинетов, лабораторий,  
мастерских и других помещений для подготовки по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| №   | Наименование                                                                                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | <b>Кабинеты:</b>                                                                                                                    |
| 1.  | русского языка и литературы                                                                                                         |
| 2.  | химии и биологии                                                                                                                    |
| 3.  | математики                                                                                                                          |
| 4.  | истории                                                                                                                             |
| 5.  | физики                                                                                                                              |
| 6.  | социально-экономических дисциплин;                                                                                                  |
| 7.  | микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;                                                                             |
| 8.  | иностранного языка;                                                                                                                 |
| 9.  | информационных технологий в профессиональной деятельности;                                                                          |
| 10. | безопасности жизнедеятельности и охраны труда;                                                                                      |
| 11. | экологических основ природопользования;                                                                                             |
| 12. | технологии кулинарного и кондитерского производства;                                                                                |
| 13. | организации хранения и контроля запасов и сырья;                                                                                    |
| 14. | организации обслуживания;                                                                                                           |
| 15. | технического оснащения кулинарного и кондитерского производства                                                                     |
|     | <b>Лаборатории:</b>                                                                                                                 |
| 16. | химии;                                                                                                                              |
| 17. | учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); |
| 18. | учебный кондитерский цех.                                                                                                           |
|     | <b>Спортивный комплекс:</b>                                                                                                         |
| 19. | спортивный зал                                                                                                                      |
| 20. | открытый стадион широкого профиля                                                                                                   |
|     | <b>Залы:</b>                                                                                                                        |
| 21. | Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;                                                                                     |
| 22. | Актальный зал.                                                                                                                      |

#### 4. Пояснительная записка

Данный учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Аксубаевский техникум универсальных технологий» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Министерством юстиции России 20.12.2016 № 44828).  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

При освоении ППССЗ базового уровня выпускнику присваивается квалификация «Специалист по Поварскому и кондитерскому делу». Срок реализации данной образовательной программы на базе среднего общего образования составляет 3 года 10 месяцев. Объем образовательной нагрузки составляет 5940 часов, вариативная часть 1296 часов, из которых 378 часа отведено на промежуточную аттестацию и консультации, 918 часа распределено между дисциплинами общепрофессионального цикла и профессиональными модулями следующим образом:

- 1) На укрепление ОГСЭ (116 часа);
  - Основы философии – 16 часов
  - Иностранный язык в профессиональной деятельности – 100 часа;
- 2) создание новых ОГСЭ (123 часа);
  - Психология общения -48 часа;
  - Татарский язык в профессиональной деятельности – 110 часа;
  - Семейное воспитание – 39 часа.
- 3) на укрепление ЕН (78 часов)
  - химия – 72 часов;
  - математика – 6 часов;
- 4) на укрепление общепрофессиональных дисциплин (40 часов):
  - Информационные технологии в профессиональной деятельности - 40 часов;
- 5) на создание новых общепрофессиональных дисциплин 212 (часов)
  - технология планирования профессиональной карьеры – 156 часа;
  - Эстетика и дизайн в оформлении блюд – 56 часов.
- 6) усиление состава профессиональных модулей (335 часов ):
  - УП 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента– 36 часов;
  - УП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 36 часов;

- ПП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 36 часов;

- УП.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– 36 часов;

- ПП. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания- 36 часов;

- УП.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 36 часов;

- ПП.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 36 часов;

- ПП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 36 часов;

- ПП.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 36 часов;

- ПМ.07 - Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь) – 72 часа;

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 часов.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период. Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе.

Практика является обязательным разделом учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной. Учебная и производственная практика при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направлении деятельности которых

соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Промежуточная аттестация организуется следующим образом: зачеты проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению освоения всех элементов: междисциплинарных курсов и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и практикам.

Учебным планом предусматривается выполнение курсового проекта (работы) по ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания во 2 курсе и по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала во 6 семестре. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучения.

Рабочие профессии 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер присваивается решением квалификационной комиссии после окончания теоретического курса по профессиональным модулям, предусмотренных учебным планом для специальности 43.02.15

Консультации проводятся согласно расписания, вне сетки обязательных учебных занятий, по формам проведения: индивидуальные и групповые, для подготовки к зачетам, выполнению курсового проекта(работы), написанию выпускной квалификационной работы(проекта) из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Самостоятельная учебная работа включена в учебную нагрузку обучающихся и разрабатывается с формами контроля преподавателем.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по завершению всего срока теоретического и практического обучения выполнением демонстрационный экзамена и защита дипломной работы. На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится 6 недель.