

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДУВАНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
КОЛЛЕДЖ С. ЯРОСЛАВКА РБ**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии
филиала ГБПОУ ДМК
с. Ярославка.
Протокол №1 от «__» _____ 2022г.
_____ Рощина Н.И

Утверждаю:
Директор ГБПОУ Дуванский
многопрофильный колледж
_____ Фазлаев Т.А.
«__» _____ 2022 г

Учебный план
образовательного учреждения среднего
профессионального образования

филиала ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж с.Ярославка Республики Башкортостан
по профессии среднего профессионального образования

43.00.00. Сервис и туризм

43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: _____

1. Повар
2. Кондитер.

Форма обучения очная
Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Ярославка 2022г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий рабочий учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС. Форма обучения очная. Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев. Обучение организуется на базе основного общего образования.

Перечень нормативно-правовых актов:

- Устав ГБПОУ Дуванский многопрофильный профессиональный колледж;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий:

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка парами;

- оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию – 39 дифференцированных зачетов, 8 экзаменов, защита выпускной квалификационной работы, используется накопительная система оценивания по 5 балльной шкале.
- количество часов учебной практики составляет 522 часа – 14,5 недель, количество часов производственной практики составляет 792 часа – 22 недели, всего 36,5 недель; учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика - сосредоточено.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с Рекомендациями ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015г. 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.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль. На общеобразовательный цикл отведено 2264 часа.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, на 1,2 и 3 курсах, одновременно с освоением ППКРС СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального цикла ППКРС СПО.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на дисциплину, и экзаменов – за счет времени выделенного ФГОС.

Экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык и литература в 4 семестре; математика в 4 семестре; по одной из профильных дисциплин – химия – в 4 семестре. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачет по окончании данной дисциплины.

За основу взяты примерные программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные ФГАУ «ФИРО» в качестве примерных программ для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21 июля 2015г. регистрационный номер рецензии 384 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

1.4. Профессиональный цикл

По профессиональному циклу обязательной части проводится 6 экзаменов, 16 дифференцированных зачетов.

1.5. Вариативная часть

Общий объем образовательной программы СПО (для программы квалифицированных, рабочих, служащих) на базе основного общего образования составляет 2772 часа .

На ООД отводится 2052 часа. $2772-2052=720$ часов

Образовательная программа в объеме 720 часов отведено на увеличение и изучение:

- общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика»- 36 часов;
- общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» -96 часов;
- общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» -40 часов;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет»-40 часов, с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально- профессиональные задачи;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 72 часа, с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров»-72 часа. с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;

- общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве»- 36 часов;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»-36часов;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности»-36 часа;
- Ввести общепрофессиональную дисциплину «Национальная кухня» - 72 часа;
- Общепрофессиональную дисциплину «Рисование и лепка»- 76 часов
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» - 36 часов.
- Промежуточная аттестация -108часов.

Итого: 720 часов.

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 612 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью углубления по профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены на следующим образом:

- на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 84 часа;
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»- 90 часов;
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»- 80 часов;
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»- 120 часов;
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 130 часа.

Промежуточная аттестация – 108 часов.

Итого: 612 часов

1.6. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, которые проводятся согласно календарного графика в конце семестра и указаны в рабочем учебном плане. Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает демонстрационный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	37,33	2,67		1,0		11	52
2	27,17	3,83	9	1,0		11	52
3	32,94	3,06	3	2,0		11	52
4	22,06	4,94	10	2,0	2	2	43
Всего	119,50	14,5	22	6,0	2	35	199

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ППКРС по ПРОФЕССИИ 43.01.09 "ПОВАР, КОНДИТЕР" 2022-2026

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	коды формируемых компетенций	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах					промежуточная аттестация	Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
				Всего	Самостоят. учеб. работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего по УД/МДК	В т.ч. в форме практич. подготовки	В том числе лаб. и практич. занятия		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
										17 нед	23 нед	17 нед	23 нед	17 нед	23 нед	17 нед	21 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
0.00	Общеобразовательный цикл			2300	0	2300	60	1054	72	420	440	390	384	358	308	0	0
общие	ОУД.01	Русский язык	ОК 1-11 ЛР-5,8,11	Э ₄	160	0	160	10	26	12	34	37	43(12)	34			
	ОУД.02	Литература	ОК 1-11 ЛР-5,8,11	ДЗ ₄	171	0	171		20		34	43	29	65			
	ОУД.03	Иностранный язык	ОК 1-11 ЛР-8,24,27	Э ₄	179	0	179	20	173	6	45	37	36	55(6)			
	ОУД.04	Математика	ОК 1-11 ЛР-7,9	Э ₅	240	0	240	6	114	12	56	40	44	40	48(12)		
	ОУД.05	История	ОК 1-11 ЛР-1,2,5,6,8	ДЗ ₅	209	0	209		105		48	45	30	41	45		
	ОУД.06	Физическая культура	ОК 1-11 ЛР1,6,9	ДЗ ₆	173	0	173		165		34	36	36		35	32	
	ОУДП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1-11 ЛР-1,3,9,13-19	ДЗ ₃	78	0	78	4	38	6	24	24	24(6)				
ельных предметов	ОУДП.08	Информатика	ОК 1-11 ЛР-3,4,10,11	ДЗ ₇	276	0	276	10	104	6	42	56(6)	26	26	44	76	

	ОУДБ.09	Физика	ОК 1-11 ЛР-6,10	ДЗ ₆	242	0	242		24	6	40	46	29	29	47	45(6)		
	ОУДП.10	Химия	ОК 1-11 ЛР-4,6,8,10	Э ₆	277	0	277		133	12	45	48	36	44	48	44(12)		
	ОУДБ.11	Обществознание (включая экономику и право)	ОК 1-11 ЛР- 5,6,12,13	ДЗ ₆	183	0	183		86	12			39	44	43	45(12)		
	ОУДБ.12	Астрономия	ОК 1-11 ЛР- 5,6,12,13		36	0	36		8						36			
Дополнительные	ОУДД.1	Башкирский язык	ОК 1-11 ЛР5,8,27	ДЗ ₂	40	0	40	10	40		18	22						
	ОУДД.2	Родной язык	ОК 1-11 ЛР-5,8,11		36	0	36		18							36		
Общепрофессиональные дисциплины	ОП.00	Общепрофессиональный цикл			846	38	808	149	418	48	80	180	46	0	42	40	302	118
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8,3.1-3.6, 4,1-4,5,5,1-5,5 ЛР13,15, 16,18,19	ДЗ ₂	80	4	76	10	36	4	36	36(4)						
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8,3.1-3.6, 4,1-4,5,5,1-5,5 ЛР13,15, 16,18,19	ДЗ ₂	116	4	112	16	54	4	44	64(4)						
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8,3.1-	ЭЗ	122	4	118	14	54	10		72	36(10)					

	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 1-10 ПК1.1-1.4 ЛР.28	ДЗ1	32		32		16		32							
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1-10 ПК1.1-1.4 ЛР.28	ДЗ ₃	168	30	138		70		44	46	38(10)					
	УП. 01	Учебная практика	ОК 1-11 ПК1.1-1.4	ДЗ ₃	108		108	108			36	36	36					
	ПП. 01	Производственная практика	ОК 1-11 ПК1.1-1.4	ДЗ ₄	36		36	36						36				
Профессиональный модуль 02	ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Э4	642	30	612	396	126	10		122	82	408				
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ЛР.29	ДЗ ₂	32		32		18			32						
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ЛР.29	ДЗ ₄	214	30	184		108			54	46	74(10)				

Профессиональный модуль 04	ИМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Экв ₈	532	30	502	252	125	34						164	338	
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1-7,9,10 ПК4.1-4.5 ЛР.31	ДЗ ₆	32		32		16							32		
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1-7,9,10 ПК4.1-4.5 ЛР.31	ДЗ ₈	248	30	218		110							82	102 (34)	
	УП. 04	Учебная практика	ОК 1-11 ПК4.1-4.5	ДЗ ₇	108		108	108								50	58	
	ПП. 04	Производственная практика	ОК 1-11 ПК4.1-4.5	ДЗ ₈	144		144	144										144
	ИМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Экв ₈	696	22	634	416	129	18					212	462		

	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1-7,9,10 ПК 5.1-5.5 ЛР.32	ДЗ ₇	32		32		16					32				
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1-7,9,10 ПК 5.1-5.5 ЛР.32	ДЗ ₈	248	22	226		113					88	120 (18)			
	УП.05	Учебная практика	ОК 1-11 ПК 5.1-5.5	ДЗ ₈	200		200	200						92	108			
	ПП.05	Производственная практика	ОК 1-11 ПК 5.1-5.5	ДЗ ₈	216		216	216							216			
	ГИА	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена			72		72										72	
	Всего				5904	180	5724	1633	2022	216	612	824	602	828	612	810	612	824
	Консультации входят в промежуточную аттестацию Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (2 недели)						Всего		Дисциплины		500	624	446	384	443	417	254	40
									МДК		76	132	94	84	121	181	202	230
									Учебной практикой		36	72	72	72	48	118	156	94
									Производ. Практикой					288		108		360

