



СОГЛАСОВАНО
Зам. главы по сельскому хозяйству
МР Мечетлинский район
В.Р. Садыков



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ДМК
Т.А. Фазлаев
« 2 » _____ 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования
филиала ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж с. Большеустышкинское
по профессии подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер
по программе базовой подготовки
на 2018-2022 учебные годы

Квалификация: **повар, кондитер.**

Форма обучения – **очная.**

Нормативный срок обучения – **3 года 10 мес.**

На базе **основного общего образования.**

Профиль получаемого профессионального образования – **естественнонаучный**

1. 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 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. 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 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 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 14.06.2013 г. №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 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №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 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;

-Устав ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж.

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 48 - 54 академических часа в неделю;

-объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 36 часов в неделю;

- начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

- 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 и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 15 недель (540 часов), объем производственной практики составляет 22 недели (792 часа)

- консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

- общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 32-36 часов в неделю) составляет – 57 недель. В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен по естественнонаучному профилю.

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть в объеме 612 часов направлена на введение нового профессионального модуля ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни – 204 часа

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 240 часов;

- на междисциплинарные курсы – 168 часов.

540 часов из образовательной программы в объеме 720 часов распределены на усиление профессиональных модулей.

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.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ.

Курсы	Обучение по дисциплин. и МДК	УП	ПП	Пром.аттест	Гос.итоговая аттестация	Каникулы, нед.	Всего, нед.
1	32	4	4	1	-	11	52
2	38	2	-	1	-	11	52
3	29	2	8	2	-	11	52
4	20	7	10	2	2	2	43
Итого	119	15	22	6	2	35	199

2.1.ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА.

2018	СЕНТЯБРЬ				ОКТАБРЬ				НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ				ЯНВАРЬ				ФЕВРАЛЬ				МАРТ				АПРЕЛЬ				МАЙ				ИЮНЬ				июль, август																						
	1-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-31	1-3	5-10	12-17	19-24	26-30	1-3	5-10	12-17	19-24	26-30	1-6	7-13	14-19	21-26	28-31	1-2	4-9	11-16	18-23	25-28	1-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29-31	1-2	3-8	10-15	17-22	24-29																			
1курс	т	т	т	т	т	т	ту	ту	ту	ту	ту	т	т	ту	т	т	т	т	э	=	=	т	т	ту	т	т	т	т	ту	т	т	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	т	т	т	ту	п	п	п	п	т	э	=	=												
2019	СЕНТЯБРЬ				ОКТАБРЬ				НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ				ЯНВАРЬ				ФЕВРАЛЬ				МАРТ				АПРЕЛЬ				МАЙ				ИЮНЬ				июль, август																						
	2-7	9-14	16-21	23-28	30	1-5	7-12	14-19	21-26	28-31	1-2	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-31	1-4	6-7	13-18	20-25	27-31	1	3-8	10-15	17-22	24-29	2-7	9-14	16-21	23-28	30-31	1-4	6-11	13-18	20-25	27-30	1-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29-30													
2курс	т	т	т	т	ту	т	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	э	=	=	т	т	ту	т	т	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	э	э	=	=					
2020	СЕНТЯБРЬ				ОКТАБРЬ				НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ				ЯНВАРЬ				ФЕВРАЛЬ				МАРТ				АПРЕЛЬ				МАЙ				ИЮНЬ				июль, август																						
	1-5	7-12	14-19	21-26	28-30	1-3	5-10	12-17	19-24	26-31	2-7	9-14	16-21	23-28	30	1-5	7-12	14-19	21-26	28-31	1-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	1-6	8-13	15-20	22-27	29-31	1-3	5-10	12-17	19-24	26-30	1	3-8	10-15	17-22	24-31	1-5	7-12	14-19	21-26	28-30														
3курс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	э	=	=	т	т	т	т	т	т	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	т	т	э	=	=				
2021	СЕНТЯБРЬ				ОКТАБРЬ				НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ				ЯНВАРЬ				ФЕВРАЛЬ				МАРТ				АПРЕЛЬ				МАЙ				ИЮНЬ				июль, август																						
	1-4	6-11	13-18	20-25	27-30	1-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29-30	1-4	6-11	13-18	20-25	27-31	1-8	10-15	17-22	24-29	31	1-5	7-12	14-19	21-26	28	1-5	7-12	14-19	21-26	28-31	1-2	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-31	1-4	6-11	13-18	20-25	27-30													
4курс	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	т	т	т	т	т	ту	ту	ту	п	п	э	=	=	т	т	ту	т	т	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	т	т	и	и				

Обозначения:

Теоретическое обучение

Т

Практика учебная

У

Практика по модулям (производственная)

П

Промежуточная аттестация

Э

Итоговая государственная аттестация

И

Каникулы

=

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах				Распределение по курсам и семестрам							
			Всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего по дисциплинам / МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недель	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недель	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недель	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недель
ТО.00	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ													
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины		2232		2232	629	314	354	504	598	216	174	0	72
ОУД.01	Русский язык	4Э	114		114	40	28	32	34	20				
ОУД.02	Литература	4ДЗ	171		171	10	32	39	40	60				
ОУД.03	Иностранный язык	4ДЗ	171		171	62	42	40	36	53				
ОУД.04	Математика	4Э	228		228	59	58	56	52	62				
ОУД.05	История	4ДЗ	171		171	13	40	48	38	45				
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	171		171	163	44	47	38	42				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	4ДЗ	72		72		14	22	14	22				
ОУД.08	Информатика	6ДЗ	108		108	50			22	28	36	22		
ОУД.09	Физика	4ДЗ	108		108	40	26	24	26	32				
ОУД.10	Химия	4Э	171		171	24	30	46	42	53				
ОУД.11	Обществознание	6Э	171		171	30			60	67		44		
ОУД.12	Биология	4ДЗ	72		72	10			42	30				
ОУД.13	География	4ДЗ	72		72	20			40	32				
ОУД.13	Экология	8ДЗ	72		72	24								72
	Дополнительные дисциплины													
ОДП.01	Астрономия	5ДЗ	36		36						36			
ОДП.02	Химия в пищевой промышленности	6Э	72		72	24					36	36		
ОДП.03	Башкирский язык	4ДЗ	72		72	16			20	52				
ОДП.04	Организация обслуживания в ресторане	6ДЗ	72		72	32					36	36		
ОДП.05	Рисование и лепка	6ДЗ	36		36							36		
ОДП.06	Деловая культура	5ДЗ	36		36						36			
ОДП.07	Культура речи	5З	36		36	12					36			
	Обязательная часть циклов ОПОП													
П.00	Профессиональный цикл													
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		846	282	564		138	102	50	0	114	84	20	56
ОПД.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2ДЗ	75	25	50	12	30	20						
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2ДЗ	165	55	110	16	60	50						
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3ДЗ	195	65	130	12	48	32	50					

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8Э			182+144									
МДК.04.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков	7ДЗ	63	21	42	16							42	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8ДЗ	210	70	140	46							40	100
УП.04	Учебная практика	7ДЗ			72								72	
ПП.04	Производственная практика	8ДЗ			72									72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8Э	352		362+360									
МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7ДЗ	63	21	42	10							42	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8ДЗ	480	160	320	124							120	200
УП.05	Учебная практика	8ДЗ			144								72	72
ПП.05	Производственная практика	8ДЗ			216									216
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	7Э			60+108									
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	7ДЗ	90	30	60	32							60	
УП.06	Учебная практика	7ДЗ			36								36	
ПП.06	Производственная практика	7ДЗ			72								72	
	ИТОГО				5544		604	800	618	710	584	864	576	788
	Промежуточная аттестация				108									
	ГИА				72									72
	Консультации на учебную группу по 4 часа в год на одного обучающегося			Всего	Изучаемых дисциплин, мдк	18	18	15	15	10	6	7	5	
		Экзаменов	1		3	4	1	2						
		Дифф.зачетов	5		1	10	4	10	6	7				
		Зачетов					1							
		Учебных практик	82 ч.		62 ч.	16 ч.	56 ч.	34ч.	38 ч.	180ч.	72 ч.			
	Производственных практик		144 ч.				288 ч.	72 ч.	288 ч.					

4 ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ

Кабинеты:

Русского языка и литературы

Башкирского языка

Истории и обществознания

Математики, физики

Химии, биологии, географии

Иностранного языка

Информатики

Технологии кулинарного производства

Технологии кондитерского производства

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Химии, биологии, физики

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Товароведения продовольственных товаров;

Технического оснащения и организации рабочего места;

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Председатели предметных (цикловых) комиссий:

Комиссия спец.дисциплин

А.И. Хужина

Комиссия общеобр.дисциплин

Д.Д.Курбанова

Заведующий учебной частью:

Р.А.Терентьева