

СОГЛАСОВАНО

Зам. главы по сельскому хозяйству

МР Менчестлинский район

В.Р. Салыков



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ДМК

Т.А. Фазлаев

«28 августа» 2019



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования
филиала ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж с. Большеустыикинское
по профессии подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 Повар, кондитер

по программе базовой подготовки

на 2019-2023 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 установления 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

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования: – на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев; – начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – согласно учебного плана; – продолжительность учебной недели –шестидневная; – продолжительность занятий – 45 минут; – общая продолжительность каникул составляет 35 недель: 8 недель зимние каникулы и 27 недель летние каникулы.- 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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов обязательной аудиторной учебной нагрузки, включая промежуточную аттестацию и внеаудиторную самостоятельную работу. Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован на основании ФГОС СОО и Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 № 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 требования федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО». Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением образовательной программы по профессии в течение срока обучения. Содержание учебных общеобразовательных дисциплин по русскому языку, литературе, истории, иностранному языку, математике, физике, химии, биологии, обществознанию, географии, экологии, башкирскому языку, физической культуре, информатике, основам безопасности жизнедеятельности разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. №413) с изменениями и дополнениями: – Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 1645 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413»; – Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 № 1578 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413». – Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017. № 613 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413». Для юношей в рамках учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» проводятся учебные сборы за счет времени летних каникул

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.

Объем времени вариативной части ФГОС СОО в объеме 756 часов оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки квалифицированных рабочих и служащих, отражает практически все заявленные требования специалистов в качестве подготовки новых кадров.

Объем часов (обязательной аудиторной учебной нагрузки) вариативной части использован следующим образом:

1.5. Порядок аттестации обучающихся

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								
			Объем образовательной нагрузки	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	Практики	Промежуточная аттестация	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		2276		2276	711		108	314	354	540	750	144	102	0	72
ОУД.01	Русский язык	4Э	114		114	40		6	28	32	34	20				
ОУД.02	Литература	4ДЗ	171		171	20		3	32	39	40	60				
ОУД.03	Иностранный язык	4ДЗ	171		171	162		3	42	40	36	53				
ОУД.04	Математика	4Э	228		228	59		3	58	56	52	62				
ОУД.05	История	4ДЗ	171		171	13		3	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			14	22	14	22				
ОУД.08	Информатика	6ДЗ	108		108	50		3			22	28	36	22		
ОУД.09	Физика	4ДЗ	108		108	40		3	26	24	26	32				
ОУД.10	Химия	4Э	171		171	24		6	30	46	42	53				
ОУД.11	Обществознание	4Э	171		171	30		6			60	111				
ОУД.12	Биология	4ДЗ	72		72	24					42	30				
ОУД.13	География	4ДЗ	72		72	20					40	32				
ОУД.14	Родной язык и литература	8ДЗ	72		72	6										72
	Дополнительные дисциплины															
ОДП.01	Астрономия	5ДЗ	36		36	7							36			
ОДП.02	Химия в пищевой промышленности	4Э	72		72	10		6			36	36				
ОДП.03	Башкирский язык	4ДЗ	72		72	16					20	52				
ОДП.04	Организация обслуживания в ресторане	6ДЗ	72		72	32		3					36	36		
ОДП.05	Рисование и лепка	6ДЗ	44		44			3						44		
ОДП.06	Деловая культура	4ДЗ	72		72						72					
ОДП.07	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	5З	36		36	12							36			
	Обязательная часть циклов ОПОП															
П.00	Профессиональный цикл															
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		668	104	564				138	102	50	36	78	84	20	56
ОПД.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2ДЗ	56	6	50	16		2	30	20						
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2ДЗ	118	8	110	28		2	60	50						
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3ДЗ	140	10	130	36		2	48	32	50					

ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	4ДЗ	36		36	12		2				36					
ОПД. 05	Основы калькуляции и учета	5ДЗ	50	6	44	12		2					44				
ОПД. 06	Охрана труда	6ДЗ	46		46	14		2						46			
ОПД. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6ДЗ	72		72	72							34	38			
ОПД. 08	Безопасность жизнедеятельности	8ДЗ	54	18	36	14									10	26	
ОПД. 09	Физическая культура	73,8ДЗ	60	20	40	38									10	30	
ПМ.00	Профессиональные модули				2704			288		152	344	0	0	384	608	556	660
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из разнообразного ассортимента	2Э			208+288			8									
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1ДЗ	50	6	44	16				44							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2ДЗ	183	19	164	50				26	138						
УП.01	Учебная практика	2ДЗ			144			144		82	62						
ПП.01	Производственная практика	2ДЗ			144			144			144						
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6Э			358+252			252	8								
МДК.02.01.	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	5ДЗ	104		104	16							104				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6ДЗ	310	56	254	104							116	138			
УП.02	Учебная практика	6ДЗ			72			72					26	46			
ПП.02	Производственная практика	6ДЗ			180			180						180			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий ,закусок разнообразного ассортимента	6Э			202+180			180	8								
МДК.03. 01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5ДЗ	44		44	10							44				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6ДЗ	158		158	44							60	98			
УП.03	Учебная практика	6ДЗ			72			72					34	38			
ПП.03	Производственная практика	6ДЗ			108			108						108			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8Э			182+144			144	8								

МДК.04.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков	7ДЗ	42		42	16								42		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8ДЗ	140		140	46								40	100	
УП.04	Учебная практика	7ДЗ			72		72							72		
ПП.04	Производственная практика	8ДЗ			72		72								72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8Э			362+360		360	8								
МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7ДЗ	47	5	42	10								42		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8ДЗ	340	20	320	124								120	200	
УП.05	Учебная практика	8ДЗ			144		144							72	72	
ПП.05	Производственная практика	8ДЗ			216		216								216	
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	7Э			60+108		108	8								
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	7ДЗ	90	30	60	30								60		
УП.06	Учебная практика	7ДЗ			36		36							36		
ПП.06	Производственная практика	7ДЗ			72		72							72		
	ИТОГО				5544				604	800	590	786	606	794	576	788
	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.			

3.1 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 общеобразовательных дисциплин

Д.Г.Аюпова

Заведующий учебной частью:

Р.А.Терентьева