

СОГЛАСОВАНО  
Технолог по питанию  
РОО Мечетлинского района  
\_\_\_\_\_ Л.М.Закирова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ДМК  
\_\_\_\_\_ Т.А.Фазлаев  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования  
**филиала ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж с. Большеустьикинское**  
по профессии подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
по программе базовой подготовки  
на 2021-2025 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 дисциплин; башкирский язык -72 часа, основы финансовой грамотности – 36 часов, организация обслуживания в ресторане -52 часа, рисование и лепка – 44 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.

### **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.



### 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 в форме практической подготовки	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
<b>ТО.00</b>	<b>ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ</b>																
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>		<b>2052</b>		<b>2052</b>		<b>738</b>		<b>108</b>	<b>440</b>	<b>595</b>	<b>344</b>	<b>591</b>	<b>132</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
ОУД.01	Русский язык	4Э	164		164	50	40		8	44	38	32	50				
ОУД.02	Литература	4ДЗ	252		252	76	20		2	40	83	46	83				
ОУД.03	Иностранный язык	4ДЗ	252		252	76	232		2	60	86	40	66				
ОУД.04	Математика	4Э	296		296	88	100		8	60	86	60	90				
ОУД.05	История	4ДЗ	252		252	76	6		2	60	66	40	86				
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	172		172	52	164		2	40	46	30	56				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	4ДЗ	72		72	22	40		2			26	46				
ОУД.08	Информатика (профильная)	6ДЗ	118		118	35	60		2					50	68		
ОУД.09	Биология (профильная)	4ДЗ	176		176	52	20		2	34	54	34	54				
ОУД.10	Химия (профильная)	4Э	190		190	57	50		2	36	58	36	60				
ОУД.11	Родной язык	2ДЗ	72		72	22	6		2	36	36						
ОДП.12	Астрономия	6ДЗ	36		36	11	0		2					18	18		
	<b>Дополнительные дисциплины</b>				<b>204</b>												
ОДП.01	<i>Башкирский язык</i>	2ДЗ	72		72	22	16		2	30	42						
ОДП.02	<i>Организация обслуживания в ресторане</i>	6ДЗ	52		52	16	32		2					20	32		
ОДП.03	<i>Рисование и лепка</i>	5ДЗ	44		44	14			2					44			
ОДП.04	<i>Основы финансовой грамотности</i>	8З	36		36	11	12		2								36
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>																
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>668</b>	<b>104</b>	<b>564</b>					<b>174</b>	<b>196</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>38</b>	<b>36</b>	<b>40</b>
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2ДЗ	56	6	50	30	16		2	30	20						
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2ДЗ	118	8	110	66	28		2	50	60						
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2Э	140	10	130	78	36		2	50	80						
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2ДЗ	36		36	22	12		2		36						
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	1ДЗ	50	6	44	27	12		2	44							



<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	8кв.э.			<b>182+216</b>			<b>144</b>	<b>8</b>											
МДК.04.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков	7ДЗ	42		42	34	16									42				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7ДЗ	140		140	112	46									140				
УП.04	Учебная практика	7ДЗ			108			108								108				
ПП.04	Производственная практика	8ДЗ			108			108									108			
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	8кв.э.			<b>406+360</b>			<b>360</b>	<b>8</b>											
МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7ДЗ	47	5	86	70	10									86				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8ДЗ	340	20	320	256	124									134	186			
УП.05	Учебная практика	8ДЗ			144			144								72	72			
ПП.05	Производственная практика	8ДЗ			216			216									216			
	<b>ИТОГО</b>	9э,40дз			<b>5616</b>					<b>614</b>	<b>791</b>	<b>612</b>	<b>865</b>	<b>610</b>	<b>848</b>	<b>618</b>	<b>658</b>			
	<b>ГИА</b>				<b>72</b>												72			
	Консультации на учебную группу по 4 часа в год на одного обучающегося									Изучаемых дисциплин, мдк		14	14	13	12	11	10	7	6	
Экзаменов											2		3		2		2		2	
Дифф.зачетов										1	8	2	6	3	9	5	5			
Зачетов										1	1	1				1				
Учебных практик													82 ч.	62 ч.	120 ч.	168 ч.	180 ч.	72 ч.		
Производственных практик							144 ч.		288 ч.		324 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

В.В.Сафиуллина

Комиссия общеобразовательных дисциплин

Д.Г.Аюпова

Заведующий учебной частью:

Р.А.Терентьева