

СОГЛАСОВАНО

Работодатель: Директор

И.П. Ахматянова Г.А.

Ахматянова Г.А.

«23» май 2018 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

на 2018-2019 учебный год

Филиала ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж  
с. Верхние Киги

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: **повар, кондитер**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения – **3 года и 10 месяцев**  
на базе **основного общего** образования

Профиль получаемого профессионального образования: **естественнонаучный**

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)										
				Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					Практики	Промежуточная аттест	I курс		II курс			III курс		IV курс	
						Занятия по дисциплинам и МДК			1 семестр	2 семестр			3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			
						Всего взаимодействия с	теоретическое обучение	Лаби практич зан													
зачеты	экзамены	Всего	Самостоятельная работа	Всего взаимодействия с	теоретическое обучение	Лаби практич зан	практики	Промежуточная аттест	40	40	40	40									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19			
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	034дз3э		<b>2354</b>	<b>0</b>	<b>2264</b>	<b>1577</b>	<b>687</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>430</b>	<b>378</b>	<b>284</b>	<b>282</b>	<b>502</b>	<b>326</b>	<b>62</b>	<b>0</b>			
ОУД.01	Русский язык	э6		126	0	114	74	40	0	12	50	30	6	6	8	14	0	0			
ОУД.02	Литература	36		177	0	171	97	74	0	6	-	-	40	46	42	43	0	0			
ОУД.03	Иностранный язык	35		177	0	171	133	38	0	6	40	40	30	20	41	0	0	0			
ОУД.04	Математика	э6		240	0	228	188	40	0	12	50	50	28	26	44	30	0	0			
ОУД.05	История	35		177	0	171	164	7	0	6	40	40	20	20	51	0	0	0			
ОУД.06	Физическая культура	36		171	0	171	2	169	0	0	40	40	40	20	31	0	0	0			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	дз4		78	-0	72	45	27	0	6	20	22	10	20	0	0	0	0			
ОУД.08	Информатика	34		150	0	144	84	60	0	6	50	20	30	44	0	0	0	0			
ОУД.09	Физика	34		250	0	244	180	64	0	6	64	60	60	60	0	0	0	0			

ОУД.10	Химия		э6	183	0	171	117	54	0	12	40	40	20	20	31	20	0	0
ОУД.11	Обществознание	д36		177	0	171	143	28	0	6	0	0	0	0	100	71	0	0
ОУД.12	Биология	д36		118	0	112	106	6	0	6	0	0	0	0	62	50	0	0
ОУД.13	География	з5		78	0	72	42	30	0	6	0	0	0	0	36	36	0	0
ОУД.14	Экология	з7		72	0	72	60	12	0	0	0	0	0	0	20	26	26	0
ОУД.15	Астрономия	дз7		36	0	36	30	6	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ДУД.16	Химия в пищевой промышленности	э6		72	0	72	52	20	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0
ДУД.17	Башкирский язык	з2		72	0	72	60	12	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>9з2дз1э</b>		<b>789</b>	<b>65</b>	<b>688</b>	<b>438</b>	<b>250</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>94</b>	<b>122</b>	<b>40</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>140</b>	<b>118</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	З2		85	7	72	38	34	0	6	24	48	0	0	0	0	0	0
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров	З4		144	12	126	78	48	0	6	26	28	14	56	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э4	144	12	126	84	42	0	6	26	28	26	44	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	З8		45	3	36	28	8	0	6	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	З7		85	7	72	48	24	0	6	0	0	0	0	0	34	38	0
ОП.06	Охрана труда	З2		39	3	36	26	10	0		18	18	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З8		85	7	72	62	10	0	6	0	0	0	0	0	0	28	44
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Д38		39	3	36	20	16	0	0	0	0	0	0	0	0	18	18
ОП.09	Физическая культура	дз8		44	4	40	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	20	20
ОП.10	Информационные технологии в	з7		79	7	72	54	18	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0

	профессиональной деятельности																	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>10дз 15э</b>		<b>2689</b>	<b>115</b>	<b>2484</b>	<b>736</b>	<b>524</b>	<b>1224</b>	<b>90</b>	<b>76</b>	<b>304</b>	<b>276</b>	<b>400</b>	<b>92</b>	<b>376</b>	<b>368</b>	<b>592</b>
<b>ПМ. 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		Э <sub>2</sub>	<b>394</b>	<b>14</b>	<b>380</b>	<b>90</b>	<b>74</b>	<b>216</b>	<b>18</b>	<b>76</b>	<b>304</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		Э <sub>2</sub>	57	5	52	28	24	0		26	26	0	0	0	0	0	0
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э <sub>2</sub>	121	9	112	62	50	0		50	62	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	Д 3 <sub>2</sub>		144	0	144	0	0	144		0	144	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	Д 3 <sub>2</sub>		72	0	72	0	0	72			72	0	0	0	0	0	0
<b>ПМ 02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		Э <sub>4</sub>	<b>718</b>	<b>42</b>	<b>676</b>	<b>180</b>	<b>160</b>	<b>336</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>276</b>	<b>400</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э <sub>4</sub>	54	6	48	32	16	0		0	0	26	22	0	0	0	0
МДК.02.0	Процессы приготовления,		Э <sub>4</sub>	328		292	148	144	0		0	0	130	162	0			





	<b>итоговая аттестация</b>																
	<b>итого</b>	<b>5904</b>	<b>180</b>	<b>5724</b>	<b>2751</b>	<b>1461</b>	<b>1224</b>	<b>216</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>
Государственная итоговая аттестация : выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с _____ по _____	<b>Всего</b>	<i>Дисциплин и МДК</i>							<b>612</b>	<b>612</b>	<b>492</b>	<b>612</b>	<b>612</b>	<b>588</b>	<b>540</b>	<b>432</b>	
		<i>Учебной практики</i>							<b>0</b>	<b>144</b>	<b>120</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>132</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	
		<i>Производственной практики</i>							<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	
		<i>Экзаменов</i>							<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
		<i>Дифференц. зачетов</i>							<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	
		<i>Зачетов</i>							<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	<b>2</b>			<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	34	4	2	1	-	11	52
II курс	31	7	2	1	-	11	52
III курс	32	5	2	2	-	11	52
IV курс	25	8	4	2	2	2	43
<b>Всего</b>	122	24	10	6	2	35	199



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 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 об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 июня 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 марта 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 июня 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 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Рекомендации МО РБ по изучению башкирского языка от 20 апреля 2011г № 03-13/85.
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н.

## **2. Организация учебного процесса и режим занятий:**

- объем недельной образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка парами;
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период;
- текущий контроль знаний проводится в течении аудиторного времени в виде самостоятельных и контрольных работ, устного опроса студентов;
- конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения;
- формы промежуточной аттестации отражены в графе 3 плана учебного процесса (табл. 2);
- знания и умения студентов определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно» («2»), «зачтено» («зачет»), «не зачтено»;
- при освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалифицированный);
- при освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения, формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен;
- государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена;
- практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Предусмотрены следующие виды практики: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится рассредоточено в учебной кухне ресторана и кондитерском цехе, филиала; производственная практика профессиональных модулей проводится концентрированно после освоения всех МДК в кафе, столовой;

## **3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с Рекомендациями ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г. Рекомендаций 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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.)

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 1,2,3,4 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 зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов за счет времени, отведенного на дисциплину.

Экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык в 6 семестре; математика: в 6 семестре; по одной из профильных дисциплин – химия – в 4 семестре. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится зачет, 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»)

#### **4. Профессиональный цикл**

По профессиональному циклу обязательной части проводится 13 экзаменов, 8 дифференцированных зачетов, 5 зачетов.

#### **5. Вариативная часть**

Вариативная часть составляет 612 часов. Кроме того, общий объем образовательной программы увеличен на 720 часов.

В соответствии с «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям» (Январь 2017 г.) – «ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы, данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС. При этом в соответствии с пунктом 23 Порядка организации периода изучения учебных предметов, дисциплин, модулей, обеспечивающих получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно». Таким образом, при формировании вариативной и обязательной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер распределен следующим образом:

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

- общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика»- 36 часов;
- общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» -136 часов;

- общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» -40часов;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учета» - 40часов, с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» 54 часа, с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров»-54 часа. с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Информационные технологии в профессиональной деятельности» -72часа
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности»-36 часа;

Промежуточная аттестация среднего общего образования -108часов.

Промежуточная аттестация по профессии -108часов.

ГИА -36 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»-120 часов;
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»-120 часов;
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 100 часов;
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» -80 часов;
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 84 часа.
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» 36 часа, с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров»-36 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;

Распределение вариативной части в количестве 612 часов, увеличение объема образовательной программы на 720 часов.

	Структура	Количество часов	Вариативная часть	Увеличение объема из ООД	Всего часов
1	ООД	2052	-	212	2264
2	ОП	324	108	256	688
3	ПМ	1980	504	-	2484
4	ГИА	36	-	36	72
5	ПА	-	-	216	216
6	Самостоятельная работа	180	-	-	180
7	Вариативная часть	612	-	-	-
8	Увеличение объема из ООД	720	-	-	-
0	Итого	5904	612	720	5904

Решение было принято членами Педагогического совета 24 марта 2018г, протокол №5.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий филиалом: \_\_\_\_\_ Туктаров Р.М.

Заведующий учебной частью: \_\_\_\_\_ Закирова А.Ф.

Председатель методической комиссии: \_\_\_\_\_ Даянова А.Ф.