



## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж  
Филиал ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж с.Верхние Кизги  
наименование образовательного учреждения  
по профессии среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
код и наименование профессии / специальности

Квалификации выпускника: **специалист поварского  
и кондитерского дела**

Форма обучения: **очная**

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

**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	35	2	2	2	-	11	52
II курс	33	4	2	2	-	11	52
III курс	29	6	4	2	-	11	52
IV курс	16	6	11	2	6	2	43
<b>Всего</b>	113	18	19	8	6	35	199

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
				самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./ трим. 17 нед.	4 сем./трим. 24 нед.	5 сем./трим. 17 нед.	6 сем./ трим. 24 нед.	7 сем./ трим. 17 нед.	8 сем./ трим. 25 нед.
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)											
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0<sub>3</sub>/13<sub>дз</sub>/3<sub>э</sub></b>	<b>1548</b>	-	<b>1476</b>			-	-	-	72	344	462	254	302	74	76	-	36
ОУДБ.01	Русский язык	Э <sub>6</sub>	90	-	78	60	18	-	-	-	12	18	32	20	20	-	-	-	-
ОУДБ.02	Литература	дз <sub>4</sub>	117	-	117	102	15	-	-	-	-	20	30	30	37	-	-	-	-
ОУДБ.03	Иностранный язык	дз <sub>2</sub>	123	-	117	77	40	-	-	-	6	50	73	-	-	-	-	-	-
ОУДБ.04	Математика	Э <sub>2</sub>	168	-	156	116	40	-	-	-	12	84	84	-	-	-	-	-	-
ОУДБ.05	История	дз <sub>4</sub>	123	-	117	63	54	-	-	-	6	-	-	62	61	-	-	-	-
ОУДБ.06	Физическая культура	дз <sub>2</sub>	117	-	117	2	115	-	-	-	-	50	67	-	-	-	-	-	-
ОУДБ..07	ОБЖ	дз <sub>4</sub>	70	-	70	43	27	-	-	-	-	-	-	34	36	-	-	-	-
ОУДП..08	Информатика	дз <sub>2</sub>	106	-	100	28	72	-	-	-	6	52	54	-	-	-	-	-	-
ОУДБ.09	Физика	дз <sub>2</sub>	103	-	97	59	38	-	-	-	6	50	53	-	-	-	-	-	-
ОУДП.10	Химия	Э <sub>4</sub>	120	-	108			-	-	-	12	-	50	30	40	-	-	-	-
ОУДБ..11	Обществознание (включая экономику и право)	дз <sub>4</sub>	114	-	108	70	38	-	-	-	6	-	-	78	36	-	-	-	-
ОУДП.12	Биология	дз <sub>6</sub>	78	-	72			-	-	-	6	-	-	-	-	38	40	-	-
ОУДБ. 13	География	дз <sub>4</sub>	72	-	72			-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-
ОУДБ. 14	Экология	дз <sub>5</sub>	36	-	36			-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-

ОУДБ.15	Астрономия	ДЗ <sub>2</sub>	39	-	39	33	6	-	-	-	-	20	19	-	-	-	-	-	-
ВОУД.16	Башкирский язык	ДЗ <sub>6</sub>	36	-	36	20	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-
ВОУД.17	Родной язык		36	-	36	20	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>5<sub>3</sub>/0<sub>ДЗ</sub>/0<sub>Э</sub></b>	466	22	<b>432</b>	110	322	-	-	-	12	-	40	70	68	102	86	48	52
ОГСЭ.01	Основы философии	З <sub>6</sub>	44	2	36	36	-	-	-	-	6	-	-	-	-	22	22	-	-
ОГСЭ.02	История	З <sub>6</sub>	38	2	36	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	18	-	-
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З <sub>4</sub>	178	8	164	-	164	-	-	-	6	-	40	70	68	-	-	-	-
ОГСЭ.04	Физическая культура	З <sub>8</sub>	172	8	164	6	158	-	-	-	-	-	-	-	-	40	32	48	52
ОГСЭ.05	Психология общения	З <sub>6</sub>	34	2	32	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	14	-	-
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1<sub>3</sub>/0<sub>ДЗ</sub>/1<sub>Э</sub></b>	196	10	<b>180</b>	144	36	-	-	-	6	-	-	80	116	-	-	-	-
ЕН.01	Химия	Э <sub>4</sub>	158	8	144	108	36	-	-	-	6	-	-	80	78	-	-	-	-
ЕН.02	Экологические основы природопользования	З <sub>4</sub>	38	2	36	36	-	-	-	-	-	-	-	-	38	-	-	-	-
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>Н<sub>3</sub>/Н<sub>ДЗ</sub>/Н<sub>Э</sub></b>										-	-						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0<sub>3</sub>/6<sub>ДЗ</sub>/3<sub>Э</sub></b>	724	28	<b>648</b>	331	317	-	-	-	48	142	148	36	38	34	326	-	-
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ <sub>2</sub>	74	4	64	32	32	-	-	-	6	36	38	-	-	-	-	-	-
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ <sub>2</sub>	106	4	96	62	34	-	-	-	6	52	54	-	-	-	-	-	-
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания	Э <sub>2</sub>	110	4	100	60	40	-	-	-	6	54	56	-	-	-	-	-	-
ОПД.04	Организация обслуживания	Э <sub>4</sub>	74	4	64	30	34	-	-	-	6	-	-	36	38	-	-	-	-
ОПД.05	Экономика, менеджмент, маркетинг в организации питания	ДЗ <sub>6</sub>	106	4	96	54	42	-	-	-	6	-	-	-	-		106	-	-
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ <sub>6</sub>	40	2	32	27	5	-	-	-	6	-	-	-	-	-	40	-	-

ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э <sub>6</sub>	104	2	96	24	72	-	-	-	6	-	-	-	-	-	104	-	-
ОПД.08	Охрана труда	ДЗ <sub>6</sub>	40	2	32	22	10	-	-	-	6	-	-	-	-	-	40	-	-
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ <sub>6</sub>	70	2	68	20	48	-	-	-	-	-	-	-	-	34	36	-	-
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/11<sub>ДЗ</sub>/13<sub>Э</sub></b>	2682	62	2470						150	126	214	172	340	402	376	564	452
<b>ПМ. 01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	Э <sub>2</sub>	<b>340</b>	<b>8</b>	<b>308</b>	<b>82</b>	<b>82</b>	-	<b>144</b>	-	<b>24</b>	<b>126</b>	<b>214</b>	-	-	-	-	-	-
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э <sub>2</sub>	70	4	60	30	30	-	-	-	6	34	36	-	-	-	-	-	-
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		114	4	104	52	52	-	-	-	6	56	58	-	-	-	-	-	-
УП. 01	Учебная практика	ДЗ <sub>2</sub>	78	-	72	-	-	-	72	-	6	36	42	-	-	-	-	-	-
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ <sub>2</sub>	78	-	72	-	-	-	72	-	6		78	-	-	-	-	-	-

ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э <sub>2</sub>	512	12	476	122	122	-	216	-	24	-	-	172	340	-	-	-	-
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э <sub>2</sub>	70	4	60	30	30	-	-	-	6	-	-	34	36	-	-	-	-
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		214	8	200	92	92	16	-	-	6	-	-	102	112	-	-	-	-
УП. 02	Учебная практика	ДЗ <sub>2</sub>	150	-	144	-	-	-	144	-	6	-	-	-	150	-	-	-	-
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ <sub>2</sub>	78	-	72	-	-	-	72	-	6	-	-	36	42	-	-	-	-
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э <sub>4</sub>	402	10	368	94	94	-	180	-	24	-	-	-	-	402	-	-	-

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э <sub>4</sub>	70	4	60	30	30	-	-	-	6	-	-	-	-	70	-	-	-
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		140	6	128	64	64	-	-	-	6	-	-	-	-	140	-	-	-
УП. 03	Учебная практика	ДЗ <sub>4</sub>	114	-	108	-	-	-	108	-	6	-	-	-	-	114	-	-	-
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ <sub>4</sub>	78	-	72	-	-	-	72	-	6	-	-	-	-	78	-	-	-
<b>ПМ 04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	Э <sub>4</sub>	<b>376</b>	<b>8</b>	<b>344</b>	<b>82</b>	<b>82</b>	-	<b>180</b>	-	<b>24</b>	-	-	-	-	-	<b>376</b>	-	-
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э <sub>4</sub>	70	4	60	30	30	-	-	-	6	-	-	-	-	-	70	-	-
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		114	4	104	52	52	-	-	-	6	-	-	-	-	-	114	-	-
УП. 04	Учебная практика	ДЗ <sub>4</sub>	114	-	108	-	-	-	108	-	6	-	-	-	-	114	-	-	-







### **3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии / специальности СПО**

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
экологических основ природопользования;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
организации хранения и контроля запасов и сырья;  
организации обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

#### **Лаборатории:**

химии;  
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

#### **Спортивный комплекс:**

##### ***Спортивный зал***

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актовый зал

### **4. Пояснительная записка**

#### **4.1. Нормативная база реализации ППССЗ**

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж разработан на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 9 декабря 2016 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828)

Нормативные документы:

- Устав ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж;  
- 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;

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н;

#### **4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

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

-продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин) или группировка парами, с переменами между парами 10 минут;

- объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов аудиторных занятий;

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

- формы и процедуры текущего контроля знаний (контрольная работа, тестирование, и др.);

-при реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» 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 21 неделя (756 часов), объем производственной практики составляет 12 недель (432 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.

Учебная практика в объеме 21 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 1 семестр ПМ. 01 - 1неделя; 2 семестр - ПМ.01 - 1 неделя;

4 семестр - ПМ 02 - 4 недели, 5 семестр ПМ 03 - 3 недели; 6 семестр - ПМ 04 - 3 недели, 7 семестр - ПМ 05 - 3 недели. 8 семестр ПМ 06- 3недели, ПМ 07- 3 недели,

Производственная практика в объеме 12 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 1неделя, 4 семестр - ПМ 02 - 1 неделя, 5 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 7 семестр ПМ 05 - 2 недель. 8 семестр ПМ 07-2 недели, преддипломная практика-4 недели.

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

#### **4.3. Формирование вариативной части ППССЗ**

Объем времени вариативной части ППССЗ оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки специалистов среднего звена, отражает практически все заявленные требования в качестве подготовки специалистов среднего звена. Объем часов (объем образовательной нагрузки) вариативной части использован следующим образом:

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 1296 часов.

С целью углубления по профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам деятельности, данные часы распределены на следующим образом:

-на изучение профессионального модуля ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента -96 часов;

-на изучение профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 140 часов;

-на изучение профессионального модуля ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 156 часов;

-на изучение профессионального модуля ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 168 часов;

-на изучение профессионального модуля ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -158 часов

-на изучение профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) -136 часов

-общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» 36 часа, с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;

-общеобразовательную учебную дисциплину «Башкирский язык»-36 часов:

-общеобразовательную учебную дисциплину «Родной язык»-36 часов:

-самостоятельная работа -122 часа;

-промежуточная аттестация-216 часов

#### **4.4 Порядок аттестации обучающихся**

Аттестация обучающихся проводится в виде промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации.

**Промежуточная аттестация** имеет 2 формы проведения: зачёт (в т.ч. дифференцированный) и экзамен (в т.ч. квалификационный для профессиональных модулей).

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Форма промежуточной аттестации - экзаменационная сессия, проводимая в сроки, установленные утверждаемым графиком (календарным графиком) учебного процесса на учебный год со сдачей экзаменов (письменных, устных, тестовых) и зачётов (дифференцированных с оценкой).

Порядок промежуточной аттестации: начинается на основе сводной ведомости по группе за семестр и (или) допуска к сдаче зачёта или экзамена по дисциплине. Во время аттестации ведётся проверка знаний, умений, практических навыков, уровня освоения компетенций. По окончании аттестации в учебную часть сдаётся соответствующая форма контроля ведомость.

**4.5. Государственная итоговая аттестация (ГИА)** является заключительным этапом освоения ППСЗ и включает:

- подготовку выпускной квалификационной работы (ВКР), 4 недели;
- защиту ВКР, 2 недели.

ГИА проводится на основании программы, согласованной с председателем Государственной экзаменационной комиссии и утверждённой педагогическим советом колледжа. В программе проведения ГИА описывается порядок подготовки и проведения ГИА. Программа ГИА устанавливает форму ГИА. Форма государственной итоговой аттестации для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - дипломная работа.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.