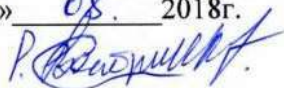


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДУВАНСКИЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ с. Малояз РБ

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии филиала ГБПОУ ДМК
с. Малояз . Протокол № 4
от «28» 08. 2018г.



Утверждаю Директор ГБПОУ

Дуванский многопрофильный колледж

Фазлаев Т.А.

08 2018г



УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

повар ↔ кондитер

Профиль получаемого профессионального образования: **естественнонаучный**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения:

– 3 года и 10 месяцев

на базе **основного общего образования**

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2018-2022 учебные года

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Коды формируемых компетенций	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
						самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс		
							всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.	
								Теоретического обучения	лаб. и практ. занятия			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель							
						17	24	17	22	17	21	17	21						
			Зачеты	Экзамены															
	<i>Недельная нагрузка</i>										36	36	36	36	36	36	36		
О.00	Общеобразовательный цикл		3/15/3		2264	0	2216	1419	797	0		612	828	453	323				
										48	ПА ООД		22	6	20				
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые				1615	0	1581	1033	548		34	455	554	297	275				
ОУДБ.01	Русский язык	ОК1-11		Э2	132		124	104	20		8	Обяз	46	78					
ОУДБ.02	Литература	ОК1-11	Д34		179		171	141	30		8	Обяз	34	35	47	55			
ОУДБ.03	Иностранный язык	ОК1-11	Д34		173		171	86	85		2	Обяз		82	44	45			
ОУДБ.04	Математика	ОК1-11		Э4	244		228	161	67		16	Обяз	56	80	70	22			
ОУДБ.05	История	ОК1-11	Д34		191		191	139	52			Обяз	60	55	30	46			
ОУДБ.06	Физическая культура	ОК1-11	З1,32,33,Д34		171		171	8	163			Обяз	44	36	48	43			
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК1-11	Д34		72		72	57	15					40	32				

ОУДБ.08	Физика	ОК1-11	Дз4		110		110	72	38				60	18	32					
ОУДБ.09	Обществознание(вкл.экономику и право)	ОК1-11	Дз2		171		171	139	32			Обяз	129	42						
ОУДБ.10	География	ОК1-11	Дз2		100		100	75	25				50	50						
ОУДБ.11	Экология	ОК1-11	Дз2		72		72	51	21			Обяз	36	36						
ОУДП.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные				411		401	247	154				133	132	88	48				
											10	ПА		4	2	4				
ОУДП.01	Информатика	ОК1-11	Дз3		160		158	72	86		2	Обяз	54	54	50					
ОУДП.02	Химия	ОК1-11		Э4	177		171	115	56		6	Обяз	45	40	38	48				
ОУДП.03	Биология	ОК1-11	Дз2		74		72	60	12		2	Обяз	34	38						
УДД.00	Учебные дисциплины дополнительные				238	0	234	139	95				24	142	68					
											4	ПА			4					
УДД.01	Башкирский язык	ОК1-11	Дз3		74		72	39	33		2	Обяз	24	16	32					
УДД.02	Химия в пищевой промышленности	ОК1-11	Дз2		72		72	55	17			Обяз		72						
УДД.03	Основы деловой культуры	ОК1-11	Дз2		54		54	27	27			Обяз		54						
УДД.04	Астрономия	ОК1-11	Дз3		38		36	18	18		2	Обяз			36					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			6/4/0	830	68	736	492	244	0					153	122	141	96	156	68
												обяз			153	122	141	96	156	68
													СР ОПД		4		29	9	12	14
													ПА ОПД		3		11	8	2	2
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК1-10 ПК1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5		Э3	86	2	84	67	17			обяз			84					
													СР		2					

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		Э3	74	2	69	55	14		3	обяз			69					
											СР			2					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э5	84	6	75	63	12		3	обяз				42	33			
											СР					6			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Дз5		72	6	60	48	12		6	обяз				36	24			
											СР					6			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Дз6		74	6	60	48	12		8	обяз					44	16		
											СР					3	3		
ОП.06	Охрана труда		Э5	100	14	84	68	16		2	обяз				44	40			
											СР					14			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		Э7	104	6	96	77	19		2	обяз								96
											СР								6
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		Э8	44	6	36	18	18		2	обяз								36
											СР								6
ОП.09	Физическая культура	Дз8		92	8	84	4	80			обяз						20	32	32
											СР								8
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дз7		100	12	88	44	44			обяз						60	28	
											СР						6	6	
											ПА								
П.00	Профессиональный цикл	7/18/0		2738	112	2484	974	286	1224						370	390	718	362	644
ПМ.00	Профессиональные модули			1454		1260	974	286							262	320	290	258	324
											СР ПМ				24	24	12	32	20
										142	ПА ПМ				28	9	40	48	17

ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК1-11 ПК1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5		Эм4	422		370	176	50	144	12	обяз				370				0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			Э4	96	12	76	58	18		8	Обяз				76				
												СР				12				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Э4	170	12	150	118	32		8	обяз				150				
												СР				12				
УП. 01	Учебная практика		Дз4		72		72			72						72				
ПП. 01	Производственная практика		Дз4		72		72			72						72				
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК1-11 ПК1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5		Эм6	719	24	678	206	76	396	8					390	288			0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Дз5		77	12	62	46	16		3					62				
												СР				12				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Дз5		238	12	220	160	60		6					220				
												СР				12				
УП. 02	Учебная практика		Дз5		144		144			144						108	36			
ПП. 02	Производственная практика		Дз5		252		252			252							252			
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК1-11 ПК1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5		Эм6	474	12	430	196	54	180	8							430		0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Дз6		102	6	84	74	10		12						84			
												СР					6			

	Промежуточная аттестация												22	9	48	20	48	50	19		
	Самостоятельная работа													4	24	53	21	44	34		
	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)				72														72		
Всего					5904	180	5436	2885	1327	1224	216		612	864	612	877	612	878	612	837	
Консультации входят в промежуточную аттестацию						Всего	дисциплин и МДК														
Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (2 недели)													612	842	599	661	395	377	374	352	
							учебной практики						0	0	0	72	144	72	72	144	
							производственной практики						0	0	0	72	0	360	72	216	
							экзаменов						0	1	2	5	2	2	2	2	
							дифференцированных зачетов						0	6	3	8	4	6	6	4	
													1	1	1	0	0	0	0	0	

5.2. Календарный график учебного процесса

Месяцы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				декабрь				Январь				Февраль				
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
1 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
2 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
3 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	Т	К	К	П	П	П	П	П	П	П
4 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	П	П	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Месяцы	Март				Апрель				Май				июнь					июль				август				
Недели	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	П	П	Т	Т	Т	Т	э	э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3 курс	Т	Т	У	У	Т	Т	Т	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
4 курс	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	П	П	П	П	Э	Э	ГИА	ГИА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	

5.3 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
-------	---	------------------	---------------------------	--------------------------	-------------------------------------	----------	-------

	курсам						
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	0	0	1	-	11	52
II курс	35	2	2	2	-	11	52
III курс	24	6	10	1	-	11	52
IV курс	23	6	8	2	2	2	43
Всего	122	14	20	6	2	35	199

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. №413;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации 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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» с уточнениями ФГАУ ФИРО протокол №3 от 25.05.2017 г..

- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Дуванский многопрофильный колледж с. Дуван Республики Башкортостан.

- Рекомендации МО РБ по изучению башкирского языка от 20.05. 2011 года.

Организация учебного процесса и режим занятий:

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю;

- продолжительность учебной недели – шестидневная;

- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка парами;

- оценка качества освоения ОПОП СПО включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию .Всего 3 зачета, 37 дифференцированных зачетов, 16 экзаменов, государственная итоговая аттестация, используется накопительная система оценивания по 5 балльной шкале.

- количество часов учебной практики составляет 504 часов – 14 недели, количество часов производственной практики составляет 720 часа – 20 недель, всего 34 недели; учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика – концентрированно.

- консультации для обучающихся входят в промежуточную аттестацию.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с Рекомендациями ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015г. 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, с уточнениями ФГАУ ФИРО протокол №3 от 25.05.2017 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 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 дифференцированных зачетов и экзаменов .

Экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык в 2 семестре; математика в 4 семестре; по профильной дисциплине – химия – в 4 семестре. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится 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 ООП 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»)

Профессиональный цикл

По профессиональному циклу обязательной части проводится 7 экзаменов, 18 дифференцированных зачетов.

Вариативная часть

Общий объем образовательной программы СПО (для программы квалифицированных, рабочих, служащих) на базе основного общего образования составляет 5904 часа .

На ООД отводится 2264 часа.

Вариативная часть в объеме 720 часов отведено на увеличение и изучение:

- общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика»- 50 часов;
- общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык»-10 часов
- общеобразовательной учебной дисциплины «История»-20ч
- общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» -2 часа;
- общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» -36 часов;
- общеобразовательной учебной дисциплины «География» -28 часов;
- общеобразовательной учебной дисциплины «Основы деловой культуры»-18 часов
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет»-28 часов, с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» 43 часа, с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров»-37 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»- 52 часов;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»-28 часов;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Информационные технологии в профессиональной деятельности»-52 часа
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности»-64 часа;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Охрана труда»-52 часа
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности»-4ч
- общепрофессиональную учебную дисциплину Физическая культура-52 часа

ГИА-36 часов

Промежуточная аттестация -108 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 следующем образом:

-на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»-122 часов;

-на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»- 122 часов;

-на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»-122 часов;

-на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»-122 часов;

-на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»124 часа.

Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов и указаны в рабочем учебном плане. Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, которая состоит из демонстрационного экзамена. Тематика выпускной квалификационной соответствует содержанию нескольких модулей, выпускная практическая работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.