

Утверждаю

Директор ГБПОУ Дуванский

многопрофильный

колледж

 Т.А.Фазлаев



«28» 08 2019 г

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж

наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование профессии / специальности

Квалификация: **повар, кондитер**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения – **3 года и 10 месяцев**

на базе **основного общего** образования

Профиль получаемого профессионального образования: **естественнонаучный**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Коды форм обучения	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.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
								Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий			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	36	
О.00	Общеобразовательный цикл		53,16 ДЗ	5эк	2566		2490	1553	937	76	402	712	510	800	45	21			
<i>ОУДБ.00</i>	<i>Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые</i>		<i>53,8д</i> З	<i>3эк</i>	<i>1757</i>	<i>0</i>	<i>1709</i>	<i>1073</i>	<i>636</i>		<i>280</i>	<i>388</i>	<i>416</i>	<i>559</i>	<i>45</i>	<i>21</i>			
ОУДБ.01	Русский язык			Э4	186		174	76	98	12	34	40	67	33					
ОУДБ.02	Литература			Э4	201		191	103	88	10	40	40	46	65					
ОУДБ.03	Иностранный язык		Дз4		193		191	97	94	2	46	46	65	34					
ОУДБ.04	Математика			Э4	260		248	198	50	12	60	60	60	68					
ОУДБ.05	История		Дз4		193		191	139	52	2	22	46	46	77					
ОУДБ.06	Физическая культура		31,32, 33,34, 35,Д36		171		171	8	163		28	28	28	21	45	21			
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности			Дз4	74		72	61	11	2			36	36					
ОУДБ.08	Физика		Дз4		130		128	100	28	2	42	32	54						
ОУДБ.09	Обществознание(вкл.экономик у и право)		Дз4		173		171	147	24	2			171						

ОУДБ.10	География		Дз2		102		100	83	17		2	50	50					
ОУДБ.11	Экология		Дз3		74		72	61	11		2		36	36				
					1757		1709	1073	636									
ОУДП.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные		2дз	1эк	387		371	259	112			102	120	68	81			
ОУДП.01	Информатика		Дз2		130		128	64	64		2	60	68					
ОУДП.02	Химия			Э4	183		171	135	36		12	42	52	32	45			
ОУДП.03	Биология		Дз4		74		72	60	12		2			36	36			
					387		371	259	112									
УДД.00	Учебные дисциплины дополнительные		6дз	1эк	422	0	410	221	189			20	204	26	160			
УДД.01	Башкирский язык		Дз4		102		100	51	49		2	20	20	26	34			
УДД.02	Химия в пищевой промышленности		Дз4		38		36	33	3		2				36			
УДД.03	Родной язык			Э4	36		36	18	18						36			
УДД.04	Основы деловой культуры		Дз2		56		54	27	27		2		54					
УДД.05	Астрономия		Дз4		56		54	27	27		2				54			
УДД.06	Психология		Дз2		56		54	27	27		2		54					
УДД.07	Основы проектно-исследовательской деятельности				78		76	38	38		2		76					
					422		410	221	189		76							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		6дз	4эк	588	108	462	311	151		18	168	114	72	72		18	18
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5ОК 01-07, 09	Дз1		86	12	72	54	18		2	72						

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	Дз1		74	12	60	46	14	2	60							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	дз5		50	12	36	24	12	2					36			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1-7, 9,10,11	Дз2		56	12	42	26	16	2		42						
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 1-7, 9,10,11	Дз2		86	12	72	60	12	2		72						

		1																
ОП.06	Охрана труда	ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1- 5.5 ОК 1- 7, 9,10		Э3	44	6	36	28	8		2			36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1- 5.5 ОК 1- 5, 9,10		Э5	44	6	36	24	12		2				36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1- 10, ПК 1.1, 2.1 ,3.1,4. 1.5.1		Э5	50	12	36	23	13		2		36					
ОП.09	Физическая культура	ОК 01-06, 8,9,10	Д38		48	12	36	2	34								1 8	18
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ОК1- 11		Э3	50	12	36	24	12		2			36				

ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10	Эм8	684	16	644	214	70	12									644										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Эком8	108	6	96	86	10	6									96										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			204	10	188	128	60	6									188										
УП. 05	Учебная практика		Дз8			216			216									216										
ПП. 05	Производственная практика		Дз8			144			144									144										
	<i>Промежуточная аттестация</i>					216				6	14	6	64	34	26	30		36										
	<i>Самостоятельная работа</i>					180				36	24	24		29	12	7		28										
	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)					72												72										
Всего		53,32д 3,19эк		5904	180	5904	2838	1374	1224	216	612	864	612	860	612	864	612	868										
Консультации входят в промежуточную аттестацию Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (2 недели)						Всего											570	826	582	796	405	430	297	306				
							дисциплин и МДК														72	252	180				216	
							учебной практики														72	144	72				216	
							производственной практики																					
							экзаменов										1		2	5	3	2	3				3	
дифференцированных зачетов										2	7	1	9	3	3	3					4							

	курсам				аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	0	0	1	-	11	52
II курс	36	2	2	1	-	11	52
III курс	23	6	10	2	-	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»)

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин(ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности ОП.09 Физическая культура , ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности). По общепрофессиональному циклу проводится 6 экзаменов, 4 дифф. зачета.

Профессиональный цикл состоит из ПМ(ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ 05

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

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

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального (учебная и производственная практика) циклов в форме дифференцированного зачета, контрольной работы и тестов проводится за счет учебного времени за полугодие, год. Текущий контроль знаний осуществляется через проведение лабораторных, практических, контрольных работ, выполнение проектов, проведением зачетов, написание докладов, рефератов, устных опросов, тестов.

Формирование вариативной части ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Вариативная часть ООД 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»-18часов
 - общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет»-28часов, с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи;
 - общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» 43часа, 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»-52часов;
 - общепрофессиональную учебную дисциплину «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»-28часов;
 - общепрофессиональную учебную дисциплину «Информационные технологии в профессиональной деятельности»-52часа
 - общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности»-64 часа;
 - общепрофессиональную учебную дисциплину «Охрана труда»-52часа
 - общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности»-4ч
 - общепрофессиональную учебную дисциплину Физическая культура-52часа
- ГИА-36часов

Промежуточная аттестация -108часов.

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»-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 час

Форма проведения государственной итоговой аттестации

На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели. Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных

задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер. Для проведения государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается программа государственной итоговой аттестации по методике World Skills, которая утверждается директором ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сведения о распределении часов, выделенных на проведение консультаций На проведение промежуточной аттестации отводится 216 часов, а на самостоятельную работу — 216 часов на весь период обучения.

Перечень кабинетов, мастерских для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Кабинеты: 1. Русский язык и литература

2. Иностранного языка

3. Истории

4. Обществознания

5. Химии

6. Биологии

7. Математики

8. Физики

9. Информатики

10. Основ безопасности жизнедеятельности

11. Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

12. Товароведения продовольственных товаров;

13. Технологии кулинарного и кондитерского производства;

14. Технического оснащения и организации рабочего места.

15. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

16. Башкирского языка

Лаборатории: 1. учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

2. учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс: 1. Спортивный зал 2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий 3. Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

Залы:

1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

2. Актный зал.