

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДУВАНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
КОЛЛЕДЖ С. ЯРОСЛАВКА РБ

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии филиала ГБПОУ ДМК
с. Ярославка.
Протокол №1 от «31»августа 2018г.
Рощина Н.И. Рощина Н.И.

Утверждаю:
Директор ГБПОУ
Дуванский многопрофильный
колледж
Фазлаев Т.А.
« 31 » 2018 г.



Учебный план

образовательного учреждения среднего
профессионального образования

филиала ГБПОУ ДМК с.Ярославки
по профессии среднего профессионального образования
43.00.00 «Сервис и туризм»
43.01.09.Повар, кондитер
код и наименование профессии / специальности /

Квалификация: ОК 016-94
Повар
Кондитер
Форма обучения очная
Нормативный срок обучения 3 года 10
месяцев
на базе основного общего образования

Согласована с работодателем председателем
совета Дуванского райпо Кушова
О.А. _____ 2018 г.

Проверил заместитель директора по УР
Филимазова Л.М.
31 08 2018г.

С. Ярославка 2018г.

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПКРС по ПРОФЕССИИ 43.01.09 "ПОВАР, КОНДИТЕР" 2018-2022

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	коды формируемых компетенций	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах				Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)								
				Всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателями		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Всего по УД/МДК	В том числе лаб. и практич. занятий	промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед	2 сем. 23 нед	3 сем. 17 нед	4 сем. 22 нед	5 сем. 17 нед	6 сем. 22 нед	7 сем. 17 нед	8 сем. 21 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	13	14		
0.00	Общеобразовательный цикл			1963	0	1963	1215	78	420	448	353	141	256	184	58	0
общие	ОУД.01	Русский язык	ОК 1-11	Э3	126	0	126	58	12	34	37	43(12)				
	ОУД.02	Литература	ОК 1-11	ДЗ ₄	171	0	171	0		34	43	29	65			
	ОУД.03	Иностранный язык	ОК 1-11	ДЗ ₄	179	0	179	173	6	45	37	36	55(6)			
	ОУД.04	Математика	ОК 1-11	Э ₄	240	0	240	114	12	56	58	56	58(12)			
	ОУД.05	История	ОК 1-11	ДЗ ₄	171	0	171	86		48	45	40	38			
	ОУД.06	Физическая культура	ОК 1-11	ДЗ ₅	173	0	173	165		34	36	36		35	32	
	ОУДП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1-11	ДЗ3	78	0	78	38	6	24	24	24(6)				

по выбору из обязательных предметных областей	ОУДП.08	Информатика	ОК 1-11	ДЗ ₅	214	0	214	104	6	42	58	56		52(6)			
	ОУДБ.09	Физика	ОК 1-11	ДЗ ₄	150	0	150	24	6	40	46	32	26(6)				
	ОУДП.10	Химия	ОК 1-11	Э ₄	185	0	185	87	12	45	48	36	44(12)				
	ОУДБ.11	Обществознание (включая экономику и право)	ОК 1-11	ДЗ ₈	183	0	183	86	12					39	38	58	36(12)
	ОУДП.12	Биология	ОК 1-11	ДЗ ₆	92	0	92	46						54	38		
	ОУДБ.13	География	ОК 1-11	ДЗ ₆	92	0	92	46						48	44		
	ОУДБ.14	Экология	ОК 1-11	ДЗ ₆	72	0	72	36						38	34		
	ОУДБ.15	Астрономия	ОК 1-11		36	0	36	8						36			
дополнительные	ОУДД.1	Башкирский язык	ОК 1-11	ДЗ ₃	72	0	72	72		18	22	32					
	ОУДД.2	Химия в пищевой промышленности	ОК 1-11		66	0	66	30	6						60(6)		
	ОУДД.3	Деловая культура	ОК 1-11		36	0	36	18							36		
Общепрофессиональные дисциплины	ОП.00	Общепрофессиональный цикл			850	38	812	418	48	106	158	0	0	110	166	272	0
	ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8,3.1-3.6, 4,1-4,5,5,1-5,5	ДЗ ₂	80	4	76	36	4	36	36(4)						

ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8,3.1-3.6, 4,1-4,5,5,1-5,5	ДЗ ₂	116	4	112	54	4	70	38(4)						
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8,3.1-3.6, 4,1-4,5,5,1-5,5	Э6	122	4	118	54	10					54	54 (10)		
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК1-7, 9-11	ДЗ7	80	4	76	36	4							72(4)	
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	ОК1-7, 9-11, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8,3.1-3.6, 4,1-4,5,5,1-5,5	Э6	86	4	82	36	10					22	50 (10)		
ОПД.06	Охрана труда	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8,3.1-3.6, 4,1-4,5,5,1-5,5	ДЗ ₂	42	2	40	18	4		36(4)						

Профессиональный модуль 01	ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			366	24	342	85	10	86	76	98	72 (10)				
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 1-10 ПК1.1-1.4	ДЗ1	98	12	86	43		86							
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1-10 ПК1.1-1.4	ДЗ3	96	12	84	42			46	38					
	УП. 01	Учебная практика	ОК 1-11 ПК1.1-1.4	ДЗ3	90		90			0	30	60					
	ПП. 01	Производственная практика	ОК 1-11 ПК1.1-1.4	ДЗ4	72		72						72				
Профессиональный модуль 02	ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			648	26	622	108	10		122	76	414 (10)				

	МДК.02 .01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8	Д32	98	12	86	43			86					
	МДК.02 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8	Д34	144	14	130	65				46	84			
	УП. 02	Учебная практика	ОК 1-11ПК 2.1-2.8	Д34	144		144				36	30	78			
	ПП. 02	Производственная практика	ОК 1-11ПК 2.1-2.8	Д34	252		252						252			
Профессиональный модуль 03	ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Э ₆	434	28	406	104	18					194	194 (18)	
	МДК.03 .01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1-7,9,10 ПК 3.1-3.6	Д35	98	12	86	43						86		
	МДК.03	Процессы	ОК 1-	Д36	138	16	122	61						36	86	

	.02	приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7,9,10ПК 3.1-3.6														
	УП. 03	Учебная практика	ОК 1-11ПК 3.1-3.6	ДЗ5	72		72						72				
	ПП. 03	Производственная практика	ОК 1-11ПК 3.1-3.6	ДЗ6	108		108							108			
	ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Экв8	496	30	466	108	34					162	126	144 (34)	
Профессиональный модуль 04	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1-7,9,10 ПК4.1-4.5	ДЗ6	98	12	86	43						86			
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1-7,9,10 ПК4.1-4.5	ДЗ7	148	18	130	65						48	82		
	УП. 04	Учебная практика	ОК 1-11 ПК4.1-4.5	ДЗ7	72		72							28	44		

1. Пояснительная записка

1.1. 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 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).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.2. 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 включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию – 39 дифференцированных зачетов, 8 экзаменов, защита выпускной квалификационной работы, используется накопительная система оценивания по 5 балльной шкале.
- количество часов учебной практики составляет 522 часа – 14,5 недель, количество часов производственной практики составляет 792 часа – 22 недели, всего 36,5 недель; учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика - сосредоточено.

1.3. 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.

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 и 3 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 за счет времени, отведенного на дисциплину, и экзаменов – за счет времени выделенного ФГОС.

Экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык и литература в 4 семестре; математика в 4 семестре; по одной из профильных дисциплин – 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 ОПОП СПО на базе основного общего образования с получение среднего общего образования (Протокол №3 от 21 июля 2015г. регистрационный номер рецензии 384 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

1.4. Профессиональный цикл

По профессиональному циклу обязательной части проводится 6 экзаменов, 16 дифференцированных зачетов.

1.5. Вариативная часть

Общий объем образовательной программы СПО (для программы квалифицированных, рабочих, служащих) на базе основного общего образования составляет 2772 часа .

На ООД отводится 2052 часа. $2772-2052=720$ часов

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

- общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика»- 36 часов;
- общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» -96 часов;
- общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» -40 часов;
- общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет»-40 часов,

с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи;

– общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 72 часа, с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;

– общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения

– продовольственных товаров»-72 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;

– общепрофессиональную учебную дисциплину «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»-36 часов;

– общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности»-36 часа;

Ввести общепрофессиональную дисциплину «Национальная кухня» - 72 часа;

Общепрофессиональную дисциплину «Рисование и лепка»- 76 часов

Промежуточная аттестация -108 часов.

Итого: 720 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 следующим образом:

– на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации

– полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 84 часа;

– -на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к

– реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

- 90 часов;

– -на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»- 80 часов;

– -на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»- 120 часов;

- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 130 часа.
- Промежуточная аттестация – 108 часов.

Итого: 612 часов

1.6. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, которые проводятся согласно календарного графика в конце семестра 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 демонстрационный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.