

СОГЛАСОВАНО

Зам. главы по сельскому хозяйству

МР Мечетлинский район

_____В.Р. Садыков

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ДМК

_____Т.А.Фазлаев

«__»_____2017г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования
филиала ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж в с.Большеустьикинское
по профессии подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер
по программе базовой подготовки
на 2017-2021 учебные годы

Квалификация: **повар, кондитер 3, 4 разряда.**

Форма обучения – **очная.**

Нормативный срок обучения – **3 года 10 мес.**

На базе **основного общего образования.**

1. График учебного процесса.

К У Р С Ы	28	Сентябрь				25	Октябрь				30	Ноябрь				27	Декабрь				Январь				29	Февраль				26	Март				26	Апрель				30	Май				28	Июнь				25	Июль				30	Август				27
	08	2	3	4	09	6	7	8	9	10	11	12	13	11	15	16	17	18	19	20	21	22	01	24	25	26	02	28	29	30	03	32	33	34	35	04	37	38	39	05	41	42	43	06	45	46	47	48	07	50	51	08								
	-	4	11	18	-1	2	9	16	23	5	6	13	20	3	4	11	18	25	1	8	15	22	4	5	12	19	4	5	12	19	1	2	9	16	23	6	7	14	21	3	4	11	18	1	2	9	16	23	5	6	13	2								
1	т	т	т	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	=	=	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	=	=	=	=							
2	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	=	=	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	П	П	П	П	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	Э	=	=	=							
3	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	П	П	П	П	ту	=	=	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	П	П	П	П	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	Э	=	=	=							
4	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	П	П	П	П	ту	ту	ту	ту	ту	ту	=	=	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	П	П	П	П	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	ту	И	И									

Обозначения:

Теоретическое обучение

Практика учебная

Практика по модулям (Производственная)

Промежуточная аттестация

Итоговая государственная аттестация

Каникулы

т

у

П

--

Э

И

=

--

2. Сводные данные по бюджету времени.

Курсы	Обучение по дисциплин. и МДК	УП	ПП	Пром.аттес т	Гос.итогов ая аттестация	Каникулы, нед.	Всего, нед.
1	2	3	4	6	7	8	9
1	39	2	-	-	-	11	52
2	32	4	4	1	-	11	52
3	21	10	9	1	-	11	52
4	20	9	9	1	2	2	43
Итого	112	25	22	3	2	35	199

3. План учебного процесса.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Коды формируемых компетенций	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение по курсам и семестрам								
				максимальная	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего занятий	Занятия на уроках	Лаб. раб., практич. Занятия	контр. Раб.	1 семестр 17 недель	2 семестр 21 неделя	3 семестр 16 недель	4 семестр 16 недель	5 семестр 9 недель	6 семестр 12 недель	7 семестр 11 недель	8 семестр 10 недель	
ТО.00	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ																
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины			2808	1872				428	426	446	456	52	64			
ОУД.01	Русский язык и литература	Ок 1-9	///Э	427	285 (114) (171)	114	-	14	26 50	34 41	34 36	20 44					
ОУД.04	Иностранный язык	Ок 1-9	///Дз	257	171	171		26	52	41	36	42					
ОУД.05	Математика	Ок 1-9	///Э	342	228	228			52	62	50	64					
ОУД.06	История	Ок 1-9	///ДЗ	256	171	171	-	27	44	49	38	40					
ОУД.07	Физическая культура	Ок 2,3,6	З З З ДЗ	256	171	35	136	35	40	51	38	42					
ОУД.08	ОБЖ	Ок 1-9	///Дз	108	72	68	4	8	16	20	20	16					
ОУД.09	Информатика	Ок 1-9	///Дз	162	108	40	68	5	34	24	20	30					
ОУД.10	Физика	Ок 1-9	///дз	162	108	97	11	13	30	28	26	24					
ОУД.11	Химия	Ок 1-9	///Э	257	171	153	18	3	42	46	42	41					
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	Ок 1-9	///ДЗ	257	171	171	-	27			66	61	20	24			
ОУД.13	Биология	Ок 1-9	/ДЗ	108	72	57	15	1	42	30							
ОУД.14	География	Ок 1-9	/ДЗ	108	72	72	18				40	32					
ОУД.15	Экология	Ок 1-9	/З	108	72	72	6						32	40			
	дополнительные дисциплины																
ОУД.16	Культура речи	Ок 1-9	/ДЗ	54	36	28	8	2					14	22			
ОУД.17	Химия в пищевой промышленности	Ок 1-9	/ДЗ	108	72										36	36	
ОУД.18	Башкирский язык	Ок 1-9	/З	108	72	72		10	18	18	20	16					
	Обязательная часть циклов ОПОП																
ПО.00	Профессиональный цикл																
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			930	632												
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Ок 1-8 Пк1.1-1.2, , 2.1- 2.5,3,3,3,5	/З	75	50	20	16	4	26	24							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Ок 1-8 Пк1.3,1.4, 2.1- 2.6,3,3,3,4	/З	165	110	45	28	2	44	66							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Ок 1-8 Пк1.3,2.1,2. 2,3,3.1-3.6, 4.1-4.4	/З	195	130	40	36	8	54	75							

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Ок 1-8 Пк1.3,2.1,2. 2.3.3.1-3.6, 4.1-4.4	////// 3	54	36	27	9	2						14	18	
ОП. 05	Основы калькуляции и учета		/ 3	66	44		12		20	24						
ОП. 06	Охрана труда		/ 3	75	46		14		22	24						
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		////// 3	108	72									34	38	
ОП. 08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		//// 3	108	72							32	40			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Ок 1-8 Пк1.1-1.3, 2.1-2.4,3.1- 3.6,4.1-4.6	////// 3	42	36	26	18							20	16	
ОП. 10	Физическая культура	Ок 2,3,6	////// дз	48	40	40								30	10	
ПМ.00	Профессиональные модули			1302	1312											
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из разнообразного ассортимента	Ок 1-8 Пк1.1-1.2	/// ДЭ	208	208	36				98	62	48				
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Ок 1-8 Пк1.1-1.2	/// ДЗ	208	44/164			66		98	62	52				
УП.01	Учебная практика	Пк1.1-1.4	/// ДЗ		144					72	20	52				
ПП.01	Производственная практика	Пк1.1-1.4			72+72							144				
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Ок 1-8 ПК 2.1-2.5	//// ДЭ	358	358	28	8	120			48	56	122	132		
МДК.02.01.	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Ок 1-8 ПК 2.1-2.5	//// ДЗ	358	60/298	28	8	120			48	56	122	132		
УП.02	Учебная практика	ПК 2.1-2.2	//// ДЗ		288						16	56	108	108		
ПП.02	Производственная практика	ПК 2.1-2.2			72+108								108	72		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий ,закусок разнообразного ассортимента	Ок 1-8 Пк3.1-3.3	//// ДЭ	202	202	40	8	54					104	98		
МДК.03.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Ок 1-8 Пк3.1-3.4	//// ДЗ	202	44/158	40	8	54					104	98		
УП.03	Учебная практика	ПК3.1-3.4	//// ДЗ		144								72	72		
ПП.03	Производственная практика	ПК3.1-3.4			72								72			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК1-8, Пк4.1-4.5	////// ДЭ	182	182	32	8	62						40	48	94

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования филиала ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж с.Большеустьикинское разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 №798 Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 рег. №29749 по профессии **43.01.09 Повар,кондитер**

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл дисциплин учебного плана сформирован на основании Рекомендаций по реализации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. (Письмо Минобрнауки России № 06-259 от 17.03.2015г.)

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии **19.01.17 Повар,кондитер** определён естественнонаучный профиль.

Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар,кондитер** составляет 39 недель.

С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению профессиональной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар,кондитер**. Продолжение освоения ФГОС среднего (полного) общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности как «Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины» («История», «Иностранный язык» и др.), «Математические и общие естественнонаучные дисциплины» («Математика» и «Информатика»), а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Организация учебного процесса и режим занятий.

Продолжительность учебной недели – шестидневная; продолжительность занятий – два учебных часа (пара) по 45 мин. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (32 часов), отведенного на изучение основ военной службы для подгрупп девушек будет использовано на освоение основ медицинских знаний.

После окончания 2-го курса в период летних каникул юноши проходят 5-тидневные военные сборы.

Организация консультаций

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на каждого студента учебной группы на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные.

Формы проведения промежуточной аттестации

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет, экзамен в соответствии с учебным планом.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Колледжем создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности. Для этого кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Порядок проведения учебной и производственной практики.

Учебная и производственная практики организуются на основании Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования". Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профессии и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю профессии) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами 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.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются в рабочих программах учебных и производственных практик.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Формирование вариативной части ОПОП

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности **43.01.09 Повар, кондитер** предусмотрено использование 612 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен на каждый цикл дисциплин и профессиональные модули следующим образом:

ОУД.02. Башкирский язык – 72 часа.

ОП. 01. Основы микробиологии и физиологии питания - 50 часов.

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров - 110 часов.

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места - 130 часов.

ОП.05. Основы калькуляции и учет - 44 часа.

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; учебная и производственная практика – 42 часа.

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; учебная и производственная практика - 72 часа.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; учебная и производственная практика - 56 часов.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; учебная и производственная практика - 36 часов. В цикле ОГСЭ вариативная часть в объеме 180 часов была направлена на введение дисциплин: культура речи-36, башкирский язык-72ч., химия в пищевой промышленности-72ч.. В циклах ЕН и ОП увеличен объем времени на изучение базовых дисциплин.

В цикле ПМ увеличен объем времени, выделяемый на изучение профессиональных модулей.

СОГЛАСОВАНО

Председатели предметных (цикловых) комиссий:

Комиссия спец.дисциплин

А.И. Хужина

Комиссия общеобр.дисциплин

Р.Р. Фаизова

Заведующий учебной частью:

Р.Р. Фаизова