

Рабочий учебный план (приложение №1)
(год поступления 2022 г

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий Салаватским филиалом ГБПОУ УКИП и С

 Чупина Н. Ф. Чупина

Приказ № 20 от « 01 » 09 2022 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса

По профессии среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, кондитер

По программе базовой подготовки

Квалификация: повар. кондитер;

Форма обучения: дневная;

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	1260 (35н)	180 (5н)	-----	36 (1н)	-----	11 н.	52 н
2 курс	1224 (34н)	216 (6н)	-----	36 (1н)	---	11 н.	52 н.
3 курс	1008 (28н)	180 (5н)	252 (7н)	36 (1н)	-----	11 н.	52 н
4 курс	468 (13н)	324 (9н)	504 (14н)	108 (3н)	2 н (72ч)	2 н.	43 н.
ВСЕГО:	3960 (110н)	900 (25н)	756 (21н)	216ч (6н)	72ч (2н)	1260ч(35н)	7164ч(199н)

План учебного процесса : год поступления 2022 (естественно-научный цикл)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)										
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)			Практики		17 нед. (612 ч)					24 нед. (864 ч.)	17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)	17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)	17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)			
					Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная															
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ					2170													914	868	388				
	Общие																							
ОУД.01	Русский язык	2к		78		25								40	38									
ОУД.02	Литература	1к		210		95	5							152	58									
ОУД.03	Родной язык	1к		140		72	2							70	70									
ОУД.04	Английский язык (углубленный)	3к		156											80		76							
ОУД.05	Россия в мире История- 156 Экономика-78 Право-78	2к		312 156+78+78										136 36	20 42 78									
ОУД.06	Математика (углубленный)	3к		420			19							124	144		152							
ОУД.07	Физическая культура	3к		117		150								40	77									
ОУД.08.	Основы безопасности жизнедеятельности	2к		78		35								52	26									
ОУД.09	Информатика (углубленный)	3к		156	60		4							60	50		46							
ОУД.10	Астрономия			78		31								42	36									
ОУД.11	Биология	2к		117		18								64	53									

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)								
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)			Практики		17 нед. (612 ч)					24 нед. (864 ч.)	17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)	17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)	17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)	
					Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная													
ОУД.12	Химия				238													64		60		114
	Индивидуальный проект			70					70				34		36							
	общепрофессиональный цикл			838									148		128		366		196			
ОПД.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены *		1к	48		17				2			48									
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров*		2к	72		34	1			2			36		36							
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места *		4к	80		13	1						16		20		24		20			
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*		4к	48		8											24		24			
ОПД.05	Основы калькуляции и учета*		3к	48		21	2								24		24					
ОПД.06	Охрана труда		3к	36		5							12		12		12					
ОПД.07	Безопасность жизнедеятельности		1к	36		18							36									
ОПД.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4к	36		35														36		
ОПД.09	Физическая культура		4к	40		34											20		20			
ОПД.10	Основы предпринимательской деятельности*		4к	36		8														36		
ОПД.11	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания*		4к	48		26											28		20			
ОПД.12	Этика и психология профессиональной деятельности*		3к	36		18											36					
ОПД.13	Информационные технологии*		3к	36		19											36					
ОПД.14	Современные технологии приготовления пищи*		3к	36													36					

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)										
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)			Практики		1 Семестр 17 нед. (612 ч.)					2 Семестр 24 нед. (864 ч.)	3 Семестр 17 нед. (612 ч.)	4 Семестр 24 нед. (864 ч.)	5 Семестр 17 нед. (612 ч.)	6 Семестр 24 нед. (864 ч.)	7 Семестр 17 нед. (612 ч.)	8 Семестр 24 нед. (864 ч.)			
					Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная															
ОПД.15	Экологические основы природопользования		2к		36	17	2													36				
ОПД.16	Основы финансовой грамотности		3к	36	8	3												36						
ОПД.17	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни		3к	46	6													46						
ОПД.18.	Основы детского и диетического питания*		4 к	84	29	1												44		40				
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																							
	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ																							
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*	3к		406										298				108						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.*		1к	32	10									32										
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1к	86	14	16								86										
УП.01	Практическая подготовка (Учебная практика)*		1к	180										180										
ПП.01.	Практическая подготовка (Производственная практика)*		3к	108														108						
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	4к		764										80	270		234		180					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий*		1к	32	12									32										

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)								
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)			Практики		1 Семестр 17 нед. (612 ч)					2 Семестр 24 нед. (864 ч.)	3 Семестр 17 нед. (612 ч)	4 Семестр 24 нед. (864 ч.)	5 Семестр 17 нед. (612 ч)	6 Семестр 24 нед. (864 ч.)	7 Семестр 17 нед. (612 ч)	8 Семестр 24 нед. (864 ч.)	
					Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная													
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*		3к		228	35	62	5										48		126		54
УП.02.	Практическая подготовка (Учебная практика*)		3к	252											144		108					
ПП.02.	Практическая подготовка(Производственная практика)		4к	252													72		180			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	4к		404													68		336			
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*		3к	32		11											32					
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*		4к	156	35	20											36		120			
УП.03.	Практическая подготовка (Учебная практика*)		4к	108															108			
ПП.03.	Практическая подготовка (Производственная практика)		4к	108															108			
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*	4к		342													32		310			
МДК.04.	Организация приготовления, подготовки к		3к	32		4											32					

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.									Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)													
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)			Практики		1 Семестр 17 нед. (612 ч)					2 Семестр 24 нед. (864 ч.)	3 Семестр 17 нед. (612 ч)	4 Семестр 24 нед. (864 ч.)	5 Семестр 17 нед. (612 ч)	6 Семестр 24 нед. (864 ч.)	7 Семестр 17 нед. (612 ч)	8 Семестр 24 нед. (864 ч.)					
					Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная																	
в т.ч.																										
01	реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*																									
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*		4к	94	14	16																				94
УП.04.02.	Практическая подготовка(Учебная практика*		4к	144																						144
ПП.04.03.	Практическая подготовка (Производственная практика		4к	72																						72
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4к		692											174		244									274
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*		2к	42		7									42											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*		4к	218	28	38	2								60		100									58
	Учебная практика*		4к	216											72		72									72
	Производственная практика*		4к	216													72									144
	ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (всего)			3960											1260 (35н)		1224 (34н)			1008 (28н)						468 (13н)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)								
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)								1 Семестр 17 нед. (612 ч)	2 Семестр 24 нед. (864 ч.)	3 Семестр 17 нед. (612 ч)	4 Семестр 24 нед. (864 ч.)	5 Семестр 17 нед. (612 ч)	6 Семестр 24 нед. (864 ч.)	7 Семестр 17 нед. (612 ч)	8 Семестр 24 нед. (864 ч.)
					в т.ч.			Практики												
Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная		производственная															
уп	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего)			900								180 (5н)	216 (6н)	180 (5н)	324 (9н)					
шп.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (всего)			756								-----	-----	252 (7н)	504 (14н)					
	ПРАКТИКА ВСЕГО			1656								180 (5н)	324 (9н)	324 (9н)	828 (23н)					
	Промежуточная аттестация			216								36 ч. (1н)	36 ч. (1н)	36 ч(1н)	108 ч (3н)					
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			72								-----	-----	-----	72 ч					
	ИТОГО (обязательная часть+ вариативная)			5904 (4536+1368)								1476	1476	1476	1476					

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.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Календарный учебный график (приложение)

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий Салаватским филиалом ГБПОУ УКИП и С

_____ Н. Ф. Чупина

« ____ » _____ 2022 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса
 по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый;

Квалификация: повар, кондитер ;

Форма обучения: очная;

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Образовательная база приема: основное общее образование

Курс	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31	
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Обозначения:

Т Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
П Промежуточная аттестация
|| Каникулы

У Учебная практика
П Производственная практика (по профилю специальности)

■ Государственная итоговая аттестация
 * Неделя отсутствует

1. Пояснительная записка к учебному плану.

1.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППКРС (Приложение № 1) по профессии Повар, кондитер регламентирует порядок реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования **базовой** подготовки по профессии Повар, кондитер с учетом **естественно-научного** профиля.

Учебный план определяет :

- качественные и количественные характеристики ОПОП по профессии СПО,
- перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки, иных видов учебной деятельности обучающихся;
- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, практической подготовки (учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.
- При получении обучающимися среднего (полного) общего образования в состав учебного плана входит общеобразовательный учебный цикл.
- При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ОПОП, включая вариативную часть.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану;

общая продолжительность каникул - 35 недель, в том числе:

- на 1 курсе - 11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели;
- на 2 курсе - 11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели;
- на 3 курсе - 11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели;
- на 4 курсе - 2 недели в зимний период;

Образовательный процесс регламентирован Уставом и локальными актами колледжа. Объем обязательных аудиторных занятий и практик составляет 36 академических часов в неделю.

- Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- формы и процедуры текущего контроля знаний определены Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся» ГБПОУ УКИП и С ;

- Учебное время, отведенное на теоретическое обучение распределено следующим образом: на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла и профессиональных модулей. (на основании Рекомендаций Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259.);
- При получении СПО по ППКРС на базе основного общего образования, обучающиеся изучают общеобразовательные дисциплины одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течении всего срока освоения соответствующей образовательной программы (приказ Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года), (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200)
- Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом и календарным планом воспитательной работы.
- Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено
- Исходя из специфики учебные занятия и практики могут проводиться с группами обучающихся меньшей численности и отдельными обучающимися, а также с разделением группы. А также объединять группы при проведении учебных занятий в виде лекций.
- При проведении лабораторных, практических работ учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 – 12 человек, по предметам «Информатика», МДК, лабораторные работы, учебная практика, «Иностранный язык» «Иностранный язык в профессиональной деятельности»;
- Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает в себя: текущий контроль знаний; промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.
- Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки качества освоения учебного материала в течение всего учебного процесса, управления учебно-воспитательным процессом, активизации самостоятельной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной преподавателем. При этом предусматривается контроль в виде устных и письменных форм, в том числе: оценивание выполнения домашних заданий и работ, выполнение контрольных работ, рефератов, лабораторных и практических работ, проверку знаний и умений обучающихся на лекционных, практических занятиях, по отдельным дисциплинам и модулям возможна рейтинговая система оценки знаний. Результаты текущего контроля отражаются в журнале учета учебных занятий. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение учебных дисциплин как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

- Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены: два из которых – русский язык и математика являются обязательными, а третий – экономика – определен образовательным учреждением, как профильный для получаемой профессии.
- Всего за период обучения соблюдаются требования: не превышение 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов в учебном году (дифференцированные зачеты по физической культуре в указанное количество не входят). Дисциплины общеобразовательного цикла заканчиваются зачетами, дифференцированными зачетами или экзаменами. Дисциплины общепрофессионального цикла - зачетами, дифференцированными зачетами. Профессиональные модули – экзаменами квалификационными.
- Практическая подготовка (учебная и производственная практика) организована в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденные Приказ Минобрнауки РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ № 1430 , Минпросвещения РФ № 652 от 18.11.2020).. И является обязательным разделом ППКРС . Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практической подготовки: учебная практика и производственная практика. Практическая подготовка (учебная и производственная практика) проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.
- Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик составляет не менее 25% от профессионального цикла образовательной программы
- Практическая подготовка (учебная практика) (производственное обучение), продолжительностью 25 недель (900 часов), осуществляется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, при прохождении учебной практики (производственного обучения) учебная группа делится на 2-3 подгруппы по 8 - 12 человек при полной наполняемости группы, продолжительность 1 занятия учебной практики (производственного обучения) – 7,2 часа; практическая подготовка (производственная практика), общей продолжительностью 21 неделя (756 часов) проводится на предприятиях в соответствии с заключенными договорами на практику, продолжительность рабочего дня во время производственной практики – 7,2 часа.
- В ГБПОУ УКИП и С на проведение практик отведено следующее количество часов

Курсы	Практическая подготовка	
	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности

1 курс	5 н (180 ч)	---
2 курс	6 н (216 ч)	----
3 курс	5 н (180 ч)	7 н (252 ч)
4 курс	9 н (324 ч)	14 н (504 ч)
ВСЕГО:	25н (900ч)	21н (756ч)

- Практическая подготовка (учебная и производственная практика) проводится на предприятиях города, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, согласно заключенных договоров между колледжем и каждой организацией, куда направляется обучающийся с мастером.
- Аттестация по итогам практической подготовки :учебной практики осуществляется в форме дифференцированного зачета, по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, на базе которых проходила производственная практика.

**Распределение часов практической подготовки
(учебной и производственной практики) по профессиональным модулям**

Наименование ПМ	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	УП – 180 ч		ПП – 108ч	
ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		УП – 144 ч	УП – 108 ч ПП – 72 ч	ПП – 180 ч
ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				УП – 108 ч ПП – 108 ч
ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				УП – 144 ч ПП – 72 ч
ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		УП – 72 ч	УП – 72 ч ПП – 72 ч	УП – 72 ч ПП – 144 ч
	УП – 180 ч	УП - 216 ч	УП – 180 ч ПП – 252 ч	УП – 324 ч ПП- 504 ч
ИТОГО практической подготовки	Учебная практика – 25 недель (900 часов) Производственная практика – 21 неделя (756 час)			

- государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная квалификационная работа 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), обязательные требования - содержание заданий выпускной квалификационной работы должны соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу.

1.2. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется в соответствии с Федеральным образовательным стандартом среднего общего образования в пределах подготовки квалифицированных рабочих, служащих, формируемых на основе ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер; в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС с учетом социально-экономического профиля.

- Общеобразовательный цикл – обязательный раздел учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, содержащий общеобразовательные учебные дисциплины и часы на их изучение с учетом осваиваемой профессии СПО.
- На общеобразовательный цикл программы выделено 2170 часов.
- В соответствии с «Рекомендациями Министерства образования Республики Башкортостан № 03 – 13/104 от 20.05.2011 г. для освоения регионального компонента в учебный план включена учебная дисциплина «Башкирский язык» (70 часов), которая входит в раздел учебной дисциплины ОУД 03 «Родной язык»;
- В соответствии с Рекомендациями общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточена в течении трех курсов обучения.
- На дисциплину «Физическая культура» отводится еженедельно 3 часа, обязательных аудиторных занятий (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г);
- В соответствии с Рекомендациями Министерства образования и науки РФ, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06 – 259 от 17.03.2015 г в учебных планах должно быть предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно в рамках нескольких изучаемых учебных предметов в областях деятельности (познавательной, практической, социальной, художественной, творческой) . В 2022- 2023 учебном году – 70 часа на группу, на первом курсе (34ч) и на втором курсе (36 ч).
- Экзамены проводятся по русскому языку, математике, химия, в сетке часов учебного времени, выделенных для этого;

- Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет времени, отведенного на общеобразовательные дисциплины и непосредственно после завершения освоения программы учебной дисциплины;
- На основании Письма Министерства образования и науки Российской Федерации об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г № ТС – 194/08 в учебный план введена учебная дисциплина «Астрономия» в количестве – 78 часов на первом и втором курсе.

Общепрофессиональный цикл

Изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла осуществляется на протяжении всего периода обучения, по окончании курса обучения проводится экзамен по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места».

За счет часов вариативной части и по согласованию с работодателями, в учебный план введены следующие учебные дисциплины: «Основы предпринимательской деятельности», «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания», «Этика и психология профессиональной деятельности», «Информационные технологии», «Современные технологии приготовления пищи», «Экологические основы природопользования», «Финансовая грамотность», «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни», «Основы детского и диетического питания», кроме этого за счет часов вариативной части добавлены часы на изучение дисциплин «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», «Основы калькуляции и учета».

Всего на обще профессиональный цикл за счет часов вариативной части добавлено 514 часов

Профессиональный цикл

Изучение профессиональных модулей осуществляется рассредоточено в течение всего периода обучения. По окончании обучения проводится квалификационный экзамен по МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» По окончании четвертого года обучения – квалификационный (комплексный) экзамен по ПМ. 02. 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»

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГБПОУ УКИП и С**

Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования

Квалификации базовой подготовки: Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ОП: 3 год 10 месяцев

Автор-разработчик ОП: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ

Представленная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденным Минобрнауки России № 1569 от 09.12.2016 г., (ред. От 17.12.2020) (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12. 2 0 1 6 N 44898); а также с учетом требований Профессионального стандарта «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н), Профессионального стандарта «Кондитер» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н).

1. Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» разработана с учетом:

- запросов работодателей;
- особенностей развития региона и потребностей экономики.

2. Разработка содержания образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер».

2.1. Содержание отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли общественного питания с учетом потребностей экономики Республики Башкортостан.

2.2. Содержание охватывает все виды деятельности повара, кондитера.

2.3. Содержание направленно на формирование:

общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. Распределение вариативной части образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»:

1.3. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть (не менее 20 %) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивших образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в п. 1.12 ФГОС СПО по профессии повар, кондитер, а также получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентно-способности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования.

Распределение вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям на базе основного общего образования (год поступления 2021)

Наименование дисциплин и ПМ	Количество часов по ФГОС	Кол-во часов вариативной части	Итого часов
Общепрофессиональный цикл			
Общепрофессиональный цикл	324	514	838
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*	36	12	48
Основы товароведения продовольственных товаров*	36	36	72
Техническое оснащение и организация рабочего места*	36	44	80
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*	36	12	48
Основы калькуляции и учета*	32	16	48
Охрана труда	36	----	36
Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	-----	36
Безопасность жизнедеятельности-	36	----	36
Физическая культура	40	-----	40
Основы предпринимательской деятельности*	---	36	36
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	-----	48	48
Этика и психология профессиональной деятельности*	-----	36	36
Информационные технологии*	-----	36	36
Современные технологии приготовления пищи*	-----	36	36
Экологические основы природопользования *	-----	36	36

Наименование дисциплин и ПМ	Количество часов по ФГОС	Кол-во часов вариативной части	Итого часов
Финансовая грамотность*	-----	36	36
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни*	-----	46	46
Основы детского и диетического питания*	-----	84	84
Профессиональные модули			
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*			
	248	158	406
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	32	----	32
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов*	72	14	86
Учебная практика ПМ.01*	72	108	180
Производственная практика ПМ.01*	72	36	108
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*			
	556	208	764
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий	32	----	32
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*	128	100	228
Учебная практика ПМ.02*	144	108	252
Производственная практика ПМ.02	252	----	252
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*			
	308	96	404
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	----	32
МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*	96	60	156
Учебная практика ПМ.03*	72	36	108
Производственная практика ПМ.03	108	----	108
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*			
	240	102	342
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	----	32
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*	64	30	94
Учебная практика ПМ.04*	72	72	144
Производственная практика ПМ.04	72	---	72
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
	520	172	692
МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	32	10	42
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	128	90	218
Учебная практика ПМ.05*	144	72	216

Наименование дисциплин и ПМ	Количество часов по ФГОС	Кол-во часов вариативной части	Итого часов
Производственная практика ПМ.05	216	----	216
Промежуточная аттестация	108	-	108
Профессиональные модули (всего)			
Государственная итоговая аттестация	72		72
ИТОГО:	4536	1368	5904

Часы отведенные на общепрофессиональный цикл за счет вариативной части в количестве 514 часов идут на изучение учебных дисциплин которые востребованы в современных предприятиях индустрии питания республики, изучение регионального компонента, знаний финансовой грамотности, особенностей питания в предприятиях социальной направленности (детское и диетическое питание), на основы обслуживания на предприятиях общественного питания, а также знание информационных технологий в профессиональной деятельности.

Часы отведенные на профессиональные модули за счет вариативной части в количестве 736 часов

. Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.
ВЫВОД: данная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих соответствует требованиям современной экономики и общественного питания, а также запросам работодателей.

Заведующий Салаватским

СОГЛАСОВАНО:

филиалом ГБПОУ УКИП и С

(занимаемая должность) (место работы)

Н. Ф. Чупина

 В.В. Маков
(Ф.И.О. работодателя)

« 30 » августа 2022 г

« 30 » августа 2022 г.

часов
в
годах
периода
с 2022 по 2024
гг.