

Утверждаю

директор

Ангуров Б.Х.



08.06.2020



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Байкальский колледж туризма и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль				Март			Апрель			Май				Июнь				Июль			Август																	
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
I																																																										
II																																									0	8	8	8	8													
III																																																										
IV																																																										

Обозначения:

 	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
::	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика (по профилю специальности)	III	Государственная итоговая аттестация
=	Каникулы	X	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка	Проведение						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.								
I	40	16 1/2	23 1/2	1	1/2	1/2												11	52	25	1
II	36 5/6	16 1/2	20 1/3	1 1/6	1/2	2/3	1		1	2		2						11	52	25	1
III	23 1/2	10 1/2	13	1 1/2	1/2	1	6	2	4	11	4	7						10	52	25	1
IV	13 2/3	9 1/6	4 1/2	1 1/3	5/6	1/2	5	2	3	11	5	6	4		4	4	2	2	43	25	1
Всего	114	52 2/3	61 1/3	5	2 1/3	2 2/3	12	4	8	24	9	15	4		4	4	2	34	199		

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ДУП.1.1 Введение в профессиональную деятельность
				[2]	ДУП.1.2 Основы проектной деятельности
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.07.01 Выполнение работ по профессии Повар
				[4]	ПП.07.01 Выполнение работ по профессии Повар
3	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер
				[5]	МДК.07.03 Выполнение работ по профессии Пекарь
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер
				[5]	ПП.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.07.03 Выполнение работ по профессии Пекарь
				[5]	ПП.07.03 Выполнение работ по профессии Пекарь
6	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[6]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
				[6]	ПП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
8	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
				[6]	ПП.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

10	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[7]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
				[7]	ПП.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
12	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
				[7]	ПП.04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
14	Экз	Комплексный экзамен	8	[8]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[8]	МДК.05.02 Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
				[8]	ПП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	иностранного языка
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	экологических основ природопользования
7	технологии кулинарного и кондитерского производства
8	организации хранения и контроля запасов и сырья
9	организации обслуживания
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

Пояснительная записка

Специальность: Поварское и кондитерское дело

1. Нормативная база реализации

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. 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);
3. 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);
4. 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);
5. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);
6. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
7. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса»

2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять следующие виды деятельности: Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Учебный план разработан для очной формы обучения. Начало учебного года 1 сентября.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалист по поварскому и кондитерскому делу.

3. Структура образовательной программы и учебного плана

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, и должна составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение вариативной части: Увеличены часы на общий гуманитарный и социально-экономический цикл в объеме 30 часов; на математический и общий естественнонаучный цикл – 6 часов; на общепрофессиональный цикл – 38 часов. Введены в общепрофессиональный цикл учебные дисциплины в общем объеме – 202 часов: учет и калькуляция в объеме – 56 часов; Основы предпринимательской деятельности – 68 часов; Эффективное поведение на рынке труда - 32 часа Основы финансовой грамотности – 46 часов. Увеличены часы на профессиональные модули в объеме 1020 часов.

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Структура и объем образовательной программы

Перечень и объем предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ФГОС СОО, ФГОС СПО в учебном плане. В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы по видам учебных занятий (практическое занятие, лабораторное занятие, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен квалификационный
- Дифференцированный зачет

В соответствии с требованиями приказа 464 количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно.

1 курс - 7 зачетов, 6 экзаменов;

2 курс - 8 зачетов, 7 экзаменов;

3 курс - 8 зачетов, экзаменов;

4 курс – 5 зачетов, 8 экзаменов;

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

4. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования. На реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран **естественно-научный профиль**.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей;
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору;
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: **"Математика", "Химия", "Биология"**.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

5. Общепрофессиональный цикл

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- **Основы интеллектуального труда**
- **Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

6. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Таблица 3

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одно или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одно или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика, производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.