

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уральский промышленный техникум»
г. Красновишерска Пермского края**

Утверждаю

Директор ГБПОУ «УПТ»

А.П. Швецов

2020 г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50)

Срок обучения: 01.09.2018 – 30.06.2022

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Естественнонаучный профиль

Приказ об утверждении ФГОС - № 1569 от 09.12.2014

Рассмотрен на заседании педагогического совета
ГБПОУ «УПТ» протокол № 09 от 29.06.2020

Заместитель директора по учебной работе

Л.И.Кичигина

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы и праздничные дни	Всего (по курсам)
			по профилю профессии	Преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	38	2		-	1		11	52
II курс	32	3	4	-	2		11	52
III курс	21	4	15	-	1		11	52
IV курс	16	6	16		1	2	2	43
Всего	107	15	35	-	5	2	35	199

**План учебного процесса по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
Повар, кондитер**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Другие формы контроля	Учебная нагрузка обучающихся(час)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
					Теоретического обучения	Лабораторных и практических занятий		сем. 17 нед	сем. 23 нед	сем. 17 нед	сем. 22 нед	сем. 17 нед	сем. 23 нед	сем. 16,5 нед	сем. 21,5 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Общеобразовательные учебные предметы	5/14/3	12	2052	1235	817	0	448	538	410	440	120	96	0	0
ОУП.00	Общие учебные предметы	5 /8 /2	7	1521	936	585	0	349	388	310	366	48	60	0	0
ОУП.01	Русский язык и литература	-, -, -, Э		285	200	85	0	63	74	70	78	0	0	0	0
ОУП.01.01	Русский язык		К	114	80	34	0	22	30	30	32	0	0	0	0
ОУП.01.02	Литература		К	171	120	51	0	41	44	40	46	0	0	0	0
ОУП.02	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ		171	113	58	0	41	44	40	46	0	0	0	0
ОУП.03	Математика	-, -, -, Э		228	164	64	0	52	62	36	78	0	0	0	0
ОУП.04	История	-, -, -, ДЗ		171	113	58	0	41	44	40	46	0	0	0	0
ОУП.05	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ		171	1	170	0	33	38	28	36	16	20	0	0
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ		72	50	22	0	16	18	18	20	0	0	0	0

ОУП.07	Физика	-,-,-,ДЗ		108	64	44	0	24	32	26	26	0	0	0	0
ОУП.08	Астрономия	ДЗ		36	24	12	0	36	0	0	0	0	0	0	0
ОУП.09.	Обществознание	-,-,-, ДЗ		171	123	48	0	21	62	52	36	0	0	0	0
ОУП.09.01	Обществознание		К	99	73	26	0	21	62	16	0	0	0	0	0
ОУП.09.02	Право		К	36	24	12	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОУП.09.03	Экономика		К	36	26	10	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОУП.10.01	География	ДЗ		72	48	24	0	58	14	0	0	0	0	0	0
ОУП.10.02	Экология	-,-,ДЗ		72	60	12	0	0	0	0	0	32	40	0	0
УПВ.11.00	Учебные предметы по выбору	-/6/1		351	191	160	0	63	114	100	74	0	0	0	0
УПВ.11.01	Информатика	-,-,-,ДЗ		108	40	68	0	22	28	26	32	0	0	0	0
УПВ.11.02	Химия	-,-,-,Э		171	103	68	0	41	48	40	42	0	0	0	0
УПВ.11.03	Биология	-,-,ДЗ		72	48	24	0	0	38	34	0	0	0	0	0
ДУП.12.00	Дополнительные учебные предметы	-/4/-	5	180	108	72	0	0	36	0	0	72	36	0	0
ДУП.12.01	Основы проектной деятельности	ДЗ		36	12	24	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ДУП.12.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ		36	24	12	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ДУП.12.03	Этика и психология профессиональной деятельности	ДЗ	К	36	24	12	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ДУП.12.04	Общий курс адаптации на рынке труда	ДЗ		36	24	12	0	0	0	0	0	0	36	0	0

		1/16/13		3600	1201	599	2158	164	304	202	352	492	732	594	774
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/6/ 3		592	356	236	0	164	114	36	72	18	114	44	44
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,Э		108	76	32	0	58	50	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,Э		108	76	32	0	0	0	36	72	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, Э		108	76	32	0	58	50	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ		48	34	14	0	0	0	0	0	0	48	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ		48	34	14	0	0	0	0	0	0	48	0	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ		48	34	14	0	48	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ		48	2	46	0	0	0	0	0	0	0	24	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ		36	24	12	0	0	0	0	0	18	18	0	0
ОП.09	Физическая культура	З,ДЗ		40	0	40	0	0	0	0	0	0	0	20	20
П.00	Профессиональный цикл	-/10 /10		3008	845	363	2158	0	190	166	280	474	618	550	730
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 10 / 10		3008	845	363	2158	0	190	166	280	474	618	550	730
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЭ		392	122	54	216	0	190	166	36	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,Э		176	122	54	0	0	118	58	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0

ИМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЭ		982	284	122	576	0	0	0	0	0	0	252	730
МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	-,Э		406	284	122	0	0	0	0	0	0	0	180	226
УП.05	Учебная практика	-,ДЗ		180	0	0	180	0	0	0	0	0	0	72	108
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		396	0	0	396	0	0	0	0	0	0	0	396
	Вариативная часть			720											
	Компонент образовательного учреждения			180	108	72	0	36	36	0	0	72	36	0	0
	Итого по обязательной части ПКРС, включая раздел "Физическая культура" и вариативную часть ПКРС			3600	1201	599	2158	222	340	166	280	492	732	594	774
	Всего	6/31/16		5904	2436	1416	2158	612	828	612	792	612	828	594	774
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация														72
Консультации на учебную группу по 4 часа на человека в год (всего 400 час.) Государственная (итоговая) аттестация 2 недели, в том числе Выпускная квалификационная работа 1 неделя				Всего	дисциплин и МДК			612	756	504	648	360	396	306	270
					учебной практик			0	72	0	108	36	108	108	108
					производст. практики			0	0	108	36	216	324	180	396
					экзаменов			0	3	1	4	1	3	1	2
					дифф.зачетов			2	2	1	9	2	8	2	3
					зачетов			0	0	0	0	0	0	0	0
					итогом аттестация			0	36	0	72	0	36	18	18

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
21	технологии кулинарного производства
21	технологии кондитерского производства
23	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
22	Микробиологии
22	санитарии и гигиены
22	товароведения продовольственных товаров
21	технического оснащения и организации рабочего места
10	Учебный кулинарный цех
10	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Тренажерный зал
	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации

Настоящий учебный план основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих ГБ ПОУ «Уральский промышленный техникум» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.) **43.01.09. Повар, кондитер**
- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ООП с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письма Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего

профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».

- разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);
- рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015 года;
- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Устава ГБПОУ «УПТ».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий:

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- продолжительность занятия 45 мин.
- текущий контроль проводится в различных формах: контрольные работы, зачеты, тесты, практические работы, лабораторные работы; шкала отметок пятибалльная, накопительных систем оценивания;
- консультации проводятся во внеурочное время по расписанию;
- порядок проведения учебной и производственной практики: практика проводится в рамках каждого профессионального модуля. Учебная и производственная практика могут проводиться концентрированно или рассредоточено в пределах учебного года в соответствии с графиком учебного процесса. Учебная практика проводится в учебной лаборатории, производственная практика проводится на предприятиях – социальных партнерах техникума.

Вид практики	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Учебная практика	0	2 недели	0	3 недели	1 неделя	3 недели	3 недели	3 недели
Производственная практика	0	0	3 недели	1 неделя	6 недель	9 недель	5 недель	11 недель

4.3. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть составляет 20 % от ООП – 720 часов

Распределение вариативной части осуществлено по согласованию с работодателями и распределено на учебные дисциплины и профессиональные модули.

Вариативная часть распределена:

1. На увеличение объема часов по общепрофессиональным дисциплинам – 228 часов, в том числе:

на общепрофессиональную учебную дисциплину *«Основы калькуляции и учет»*, с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи – 12 часов.

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

на общепрофессиональную учебную дисциплину *«Основы товароведения продовольственных товаров»* с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 72 часа.

на общепрофессиональную учебную дисциплину *«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве»* с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 72 часа.

2. На увеличение объема часов профессионального цикла – 492 часа, в том числе:

на освоение профессионального модуля *ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»* - 100 часов

на освоение профессионального модуля *ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»* - 100 часов

на освоение профессионального модуля *ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»* - 100 часов

на освоение профессионального модуля *ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»* - 92 часа

на освоение профессионального модуля *ПМ.05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»* - 100 часов

Объем часов вариативной части направлен на развитие общих компетенций ОК.1- ОК.11 и профессиональных компетенций ПК 1.1 – ПК 1.4, ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.6, ПК 4.1 – ПК 4.5, ПК 5.1 – ПК 5.5.

4.4. Формы проведения консультаций

Консультации проводятся в следующих формах: групповые по изучаемому материалу; индивидуальные по пропущенным темам или материалу, вызвавшему затруднения; групповые и индивидуальные по подготовке к промежуточной аттестации; групповые и индивидуальные по подготовке к итоговой аттестации.

4.5. Параметры практикоориентированности

В учебном плане выделено 599 часов на лабораторные и практические занятия по обязательной части циклов ООП. Практикоориентированность учебного плана составляет 72 %

4.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей и/или учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Формы проведения промежуточной аттестации: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены. Количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов устанавливается по учебному плану.

4.7. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Форма и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором ГБПОУ «УПТ».

На подготовку к итоговой аттестации отводится 2 недели учебного времени в 8 семестре. В соответствии с локальным актом «Положение о проведении Государственной (итоговой) аттестации в ГБПОУ «УПТ», государственная (итоговая) аттестация включает: выполнение выпускной практической квалификационной работы, которая

предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС СПО, в форме демонстрационного экзамена.

Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы ООП.