

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 09.12.2016

Рассмотрен на заседании МО педагогов
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			
				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,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	ДФК	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 блюд, 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

ПМ.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 ППКРС, включая раздел "Физическая культура" и вариативную часть ППКРС			3600	1201	599	2158	222	340	166	280	492	732	594	774
	Всего	6/30/16		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
	Актальный 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.