

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
среднего профессионального образования

*ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»*

по профессии **19.01.03 Повар, кондитер**

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

## Пояснительная записка

### 1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 20 августа 2013 года по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Устава ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259, 17 марта 2015 г.;
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования, утвержденных 20 октября 2010г Департаментом профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации №12-696;
- Приказа Минобрнауки РФ от 28.05.2014 №594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказа Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года №968 « Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобороны РФ и Минобрнауки РФ от 24 февраля 2010г. №96/134 (зарегистрирован в Минюсте РФ 12.04.2010 №16866);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013года № 464;
- Письма Минобрнауки РФ от 17 февраля 2014 г. №02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- СанПиНов 2.4.2.2821-10.

## **2. Организация учебного процесса и режим занятий**

В соответствии со спецификой ППКРС профессия 19.01.03 «Повар, кондитер» относится к естественнонаучному профилю. Учебный план составлен для работы в режиме шестидневной учебной недели с учебной нагрузкой 36 – часов в соответствии с п.2.6.1.1 СанПиН 2.4.2.2821-10. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Продолжительность занятий по одному уроку и (или) парами, с продолжительностью каждого урока по 45 мин.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования. Консультации – групповые, проводятся в соответствии с графиком консультаций.

### **Общеобразовательный цикл**

Образовательная программа среднего (полного) общего образования реализуется ОУ в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, от 17.03.2015, № 06-259 рекомендованных ФИРО.

Получение среднего общего образования осуществляется одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения образовательной программы.

В соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования общеобразовательный цикл включает общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей: филология, иностранный язык, общественные науки, математика и информатика, естественные науки, физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности; и представлен в учебном плане базовыми и профильными дисциплинами.

Базовые учебные дисциплины: «Русский язык и литература», «Иностранный язык», «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия», «История», «Физическая культура», «ОБЖ», «Физика», «Обществознание (вкл. экономику и право)», «География», «Экология».

Профильные дисциплины: «Информатика», «Химия», «Биология».

В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся: «Основы исследовательской деятельности», «Эффективное поведение на рынке труда».

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» – письменно, «Химия» (профильный) – устно. Увеличение часов на изучение дисциплин «Русский язык», «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» обусловлено углубленным изучением данных дисциплин с учетом получаемой профессии СПО.

### **Профессиональный цикл**

Теоретическое обучение включает в себя программу общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов по профессии и проходит в одну смену пять дней в неделю в соответствии с расписанием утвержденным директором техникума.

Практика является обязательным разделом ППКРС, предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика проводится в учебных мастерских, лабораториях, в соответствии с расписанием и графиком производственного и теоретического обучения.

Производственная практика проходит на предприятиях города и района на договорной основе.

Процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам, по МДК является зачет, дифференцированный зачет, которые проводятся за счет часов, отведенных на дисциплины, МДК.

### **3. Формирование вариативной части ППКРС**

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы в количестве 144 часов использована на увеличение объема времени, отведенного на профессиональные модули обязательной части для освоения дополнительных компетенций по требованиям работодателей и расширение общепрофессиональной подготовки. В учебный план введена дисциплина: «Калькуляция и учет в общественном питании».

#### **4. Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится на первом и втором курсах по окончании их изучения в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

Профессиональные модули заканчиваются промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного).

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

- Оценка уровня освоения дисциплин;
- Оценка компетенций обучающихся.

По окончании освоения основной профессиональной образовательной программы на завершающем курсе обучения проводится Государственная (итоговая) аттестация (ГИА), на которую отводится 2 недели. Форма Государственной (итоговой) аттестации: выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Основные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию нескольких профессиональных модулей: выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС. Порядок и проведение ГИА определяется в соответствии с нормативными документами органов управления образования и Положением о Государственной итоговой аттестации ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

Выпускниками могут быть представлены отчеты о достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения практики.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских соответствует стандарту и сформирован с учетом профиля подготовки профессионалов.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Кабинеты: технологии и кулинарного производства;

Технологии кондитерского производства;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Товароведения продовольственных товаров;

Технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

Спортивный зал;

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Место для стрельбы.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Актный зал.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю профессии	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	27	7	6	-	1	-	11	52
III курс	9	15	13	-	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

## 3. График учебного процесса

1	2	3	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			
т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	П	=	=	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	П	=	
т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	у	=	=	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	у	у	у	у	у	у	п	п	п	п	п	п	п	п	П	=
т	т	т	т	у	у	у	у	у	у	т	т	п	п	п	п	П	=	=	т	т	т	т	у	у	у	у	у	у	у	у	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	П	Г	Г	=		

У- учебная практика

П- производственная практика

ПА – промежуточная аттестация

Г- государственная итоговая аттестация

Т- теория

= - каникулы





<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>13/12ДЗ/7Э</b>	<b>972</b>	<b>324</b>	<b>2124</b>		<b>20</b>	<b>74</b>	<b>82</b>	<b>648</b>	<b>582</b>	<b>718</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>13/5ДЗ/-</b>	<b>348</b>	<b>104</b>	<b>244</b>		<b>20</b>	<b>74</b>	<b>28</b>	<b>54</b>	<b>68</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	46	12	<b>34</b>			34				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения	-;ДЗ	90	30	<b>60</b>		20	40				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-;ДЗ	72	22	<b>50</b>				28	22		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	46	12	<b>34</b>						34	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	З	48	16	<b>32</b>					32		
ОП.06	Калькуляция и учет в общественном питании	ДЗ	46	12	<b>34</b>						34	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/7ДЗ/7Э</b>	<b>624</b>	<b>220</b>	<b>1844</b>				<b>54</b>	<b>594</b>	<b>514</b>	<b>682</b>
ПМ.01	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	Э(к)	60	20	<b>148</b>							
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	60	20	<b>40</b>				18	22		
УП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов				<b>36</b>	36			36			
ПП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов				<b>72</b>	72				72		
ПМ.02	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	Э(к)	60	20	<b>184</b>							
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	60	20	<b>40</b>					40		
УП.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста				<b>72</b>	72				72		
ПП.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,				<b>72</b>	72				72		

	макаронных изделий, яиц, творога, теста											
ПМ.03	<b>Приготовление супов и соусов</b>	Э(к)	60	20	184							
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	60	20	40				40			
УП.03	Приготовление супов и соусов				72				72			
ПП.03	Приготовление супов и соусов				72				36	36		
ПМ.04	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Э(к)	60	20	148							
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		60	20	40				40			
УП.04	Приготовление блюд из рыбы				36	36			36			
ПП.04	Приготовление блюд из рыбы				72	72			36	36		
ПМ.05	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	Э(к)	60	20	184							
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	60	20	40				20	20		
УП.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				72	72			36	36		
ПП.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				72	72				72		
ПМ.06	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	Э(к)	30	10	92							
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	30	10	20					20		
УП.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				72	72				72		
ПМ.07	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	Э(к)	30	10	92							
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	30	10	20					20		
УП.07	Приготовление сладких блюд и напитков				72	72				72		
ПМ.08.	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	Э(к)	192	64	812							
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	192	64	128					58	70	
УП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				360	360				72	288	

ПП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				<b>324</b>	324						324
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	ДЗ	72	36	<b>36</b>	36						36
<b>Всего</b>		<b>13/27ДЗ/10Э</b>	<b>4119</b>	<b>1383</b>	<b>4176</b>	<b>1512</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>756</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>											<b>2</b>
<b>Консультации</b> из расчета 4 часа на одного обучающегося на один учебный год  <b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> Выпускная квалификационная работа две недели с ___ по ___ июня					<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>360</b>	<b>216</b>	<b>144</b>
						учебной практики			<b>36</b>	<b>216</b>	<b>252</b>	<b>288</b>
						производств. практики				<b>216</b>	<b>144</b>	<b>324</b>
						экзаменов (в т. ч. экзаменов квалификационных)		1	2	2	4	1
						дифф. зачетов	2	7	4	6	6	2
зачетов				1								