

Утверждаю
Директор ГАПОУ ИО «Ангарского техникума
общественного питания и торговли»

С.А. Карп

2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области

«Ангарского техникума общественного питания и торговли»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения

- 3 года 10 мес.

на базе основного общего

образования

Профиль:

естественнонаучный

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Ангарского техникума общественного питания и торговли» разработан в соответствии с - Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.);

- Примерной основной образовательной программой – программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. под номером 43.01.09 – 170331(далее ПООП).

Учебный план составлен на основе требований федеральных нормативно-правовых документов и локальных нормативных актов образовательной организации:

- Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный №29200);

- Приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";

- Приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте России 14 июня 2013г. (с изменениями и дополнениями);

- Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте РФ 1.11.2013г. №30306;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 “О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968”

- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023);

- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный № 38940);

- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015г., регистрационный № 40270);
- Уставом ГАПОУ ИО АТОПТ.

Срок обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования 1 год 10 месяцев. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем образовательной нагрузки обучающегося по программе составляет 36 академических часов в неделю. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом. При изучении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов организация самостоятельной работы представляет единство трех взаимосвязанных форм: внеаудиторная самостоятельная работа, самостоятельная работа, которая подразумевает необходимость создания условий для проверки и отчетности студентов и осуществляется под непосредственным контролем преподавателя; творческая, в том числе научно-исследовательская работа и проектная деятельность.

Учебный план предполагает разнообразные формы текущего контроля: индивидуальные, групповые, фронтальные, которые реализуются в ежемесячных ведомостях успеваемости обучающихся. Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль самостоятельной работы обучающихся, предусмотренной образовательной программой. Содержание текущего контроля определяется утвержденными программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В профессиональный цикл учебного плана входят учебная практика и производственная практика.

Учебная практика по каждому профессиональному модулю проводится концентрированно. После прохождения учебной практики, студенты проходят производственную практику, закрепляя полученные теоретические и практические навыки на предприятиях общественного питания. По итогам практики проводится зачет. После прохождения производственной практики по каждому профессиональному модулю проводится экзамен квалификационный, который сдается в день, освобожденный от других учебных занятий. Экзамен квалификационный проводится по всему модулю, включает в себя тест по профессионально значимой информации и выполнение практической работы.

Промежуточная аттестация обучающихся включается в учебные циклы образовательной программы и производится по семестрам в виде дифференцированных зачетов и экзаменов по окончании изучения учебной дисциплины согласно рабочему учебному плану, осуществляется посредством контрольно-оценочных средств, разработанных преподавателем/ преподавателями профессионального модуля или учебной дисциплины на основе фонда оценочных средств, и рассмотренных на заседании цикловой методической комиссии, утвержденных директором техникума. Учебным планом ООП предусмотрено не более 10 дифференцированных зачетов и зачетов в год (включая физическую культуру). Учебные дисциплины и профессиональные модули предполагают проведение консультаций в рамках промежуточной аттестации. Для проведения экзамена в рамках промежуточной аттестации отводятся дни, освобожденные от учебных занятий, при этом объем времени, отводимый на выполнение экзаменационных заданий студентом определяется в соответствии с разработанными контрольно-оценочными средствами.

Формой оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы является государственная итоговая аттестация. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. При подготовке к защите обучающиеся обеспечиваются

консультативной поддержкой преподавателей и мастеров производственного обучения. При проведении государственной итоговой аттестации используются контрольные измерительные материалы, представляющие собой комплексы заданий стандартизированной формы. Информация, содержащаяся в контрольных измерительных материалах, используемых при проведении государственной итоговой аттестации, относится к информации ограниченного доступа.

Вариативная часть ППКРС профессионального цикла согласно ПООП по данной профессии составляет 612 часов. Для распределения вариативной части ППКРС была проведена многоэтапная подготовительная работа:

- Изучение потребностей рынка труда, работодателей,
- Определение социального запроса родителей и самих обучающихся,
- Сравнительный анализ требований Профессиональных стандартов по профессиям

Повар, Кондитер, Пекарь, Технического описания по соответствующим компетенциям чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) и ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер.

Анкетирование, интервьюирование и последующий анализ позволили распределить вариативную часть по учебным дисциплинам и профессиональным модулям таким образом, чтобы создать условия для углубления и закрепления общих и профессиональных компетенций у обучающихся предусмотренных в ФГОС, с учетом требований Профессиональных стандартов Повар, Кондитер, Пекарь, а также требований предъявляемых движением «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia). На основании проведенного анализа анкетирования работодателей, анализа запросов рынка труда решением педагогического совета № 14 от 25 марта 2019 г. вариативная часть распределена следующим образом:

Таблица 1. Распределение часов вариативной части

Индекс	Дисциплина, МДК	Кол-во часов вариатив	в т.ч.		
			теория	СРС	ЛПР
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	9	2	7	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	9	2	7	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	1	7	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	9	2	7	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	12	5	7	
ОП.06	Охрана труда	6		6	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	18		8	10
ОП. 09	Физическая культура	6		6	
ОП. 10	Конструктор карьеры	54	18	10	26
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	8		8	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20		18	2
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12	3	9	0

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	100	28	46	26
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10	2	8	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	58	20	30	8
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	18	4	10	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	85	27	30	28
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	22	10	10	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	148	35	55	58
	ИТОГО	612	159	291	162

3. План учебного процесса Повар, кондитер 1 год 10 мес

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, в часах							Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час.в сем.)											Всего за период обучения								
				Во взаимодействии с преподавателем							1 курс																			
				Самостоятельная учебная работа	Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация в т.ч.	1 сем. 17 нед.				2 сем. 24 нед.				Итого по курсу	3 сем. 17 нед.		4 сем. 24 нед.			Итого по курсу							
					Всего учебных занятий	в том числе	теоретическое обучение		практическое лабораторное занятие	практики	консультации	экзамены	ТО, УП, ПП	ПА	ТО, УП, ПП	ПА		ИА	ТО, УП, ПП	ПА	ТО, УП, ПП			ПА	ИА					
																										ТО, УП, ПП	ПА	ТО, УП, ПП	ПА	ИА
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10 ДЗ	455	65	388	185	205	0	0	0	200	0	100	0	300	53	0	102	0	0	155	455								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	45	7	38	21	17				45				45						0	45								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	45	7	38	22	16				45				45						0	45								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	44	7	37	25	12						44		44						0	44								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	45	7	38	30	8						0		45						45	45								
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	44	7	37	25	12						44		44						0	44								
СП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	42	6	36	26	10				42				42						0	42								
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	54	8	46	0	46							0							54	54								
ОП.08	Физическая культура	ДЗ	36		36	18	18							0							36	36								
ОП.09	Конструктор кафель	ДЗ	46	6	40	0	40				14		12		26		8		12		20	46								
ОП.10	Конструктор кафель	ДЗ	54	10	42	18	26				54				54						0	54								
П.00	Профессиональный цикл	59/53	2461	224	605	461	414	1224	42	66	394	18	746	18	1176	523	36	660	36	36	1285	2461								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	294	26	106	56	50	144	6	12	276	18	0	0	294	0	0	0	0	0	0	294	294							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		40	8	32	14	18				40				40						0	40								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		92	18	74	42	32				92				92						0	92								
УП.01	Учебная практика	3	72					72			72				72						0	72								
ПП.01	Производственная практика		72					72			72				72						0	72								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	686	55	217	113	104	396	6	12	118	0	550	18	686	0	0	0	0	0	0	686	686							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		44	9	35	19	16				44				44						0	44								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		228	46	182	94	88				74		154		228						0	228								
УП.02	Учебная практика	3	144					144							144						0	144								
ПП.02	Производственная практика		252					252							252						0	252								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	394	38	158	96	62	180	6	12	0	0	196	0	394	180	18	0	0	0	198	394								
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		42	8	34	24	10						42		42						0	42								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		154	30	124	72	52						154		154						0	154								
УП.03	Учебная практика	3	72					72							0		72				72	72								
ПП.03	Производственная практика		108					108							0		108				108	108								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	361	40	159	91	68	144	6	12	0	0	0	0	343	18	0	0	0	0	361	361								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		50	10	40	28	12							0	50						50	50								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		149	30	119	63	56							0	149						149	149								
УП.04	Учебная практика	3	72					72							0		72				72	72								
ПП.04	Производственная практика		72					72							0		72				72	72								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	726	65	265	135	130	360	18	18	0	0	0	0	0	0	690	36	36		726	726								
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54	10	44	32	12							0			54				54	54								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		276	55	221	103	118							0			276				276	276								
УП.05	Учебная практика	3	144					144							0		144				144	144								
ПП.05	Производственная практика		216					216							0		216				216	216								
	Государственная итоговая аттестация		36																		36	36								
	Всего	10ДЗ/59/53	2952	289	1293	676	618	1224	42	66	594	18	846	18	1476	576	36	792	36	36	1476	2952								
	Государственная итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен																													
дисциплин и МДК																								450	450	900	252	432	684	1584
учебной практики																								72	144	216	144	144	288	504
производств. практики																								72	252	324	180	216	396	720
экзаменов																								1	1	2	2	1	3	5
диф.зачетов	4	2	6	1	3	4	10																							
зачетов	1	1	2	2	1	3	5																							