

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 Основной образовательной программы - 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:

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

- Приказа 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);

- 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, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";

- Приказа 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);

- Приказа 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;

- Приказа 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”

- Приказа 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);

- Приказа 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);

- Приказа 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);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Письма Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС – 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»».
- Уставом ГАПОУ ИО АТОПТ.

Срок обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часов. 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 с 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 концентрированно, 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 и 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, утверждённых директором техникума. Учебным планом ООП предусмотрено не более 11 дифференцированных зачетов и зачетов в год (включая физическую культуру). Учебные дисциплины и профессиональные модули предполагают проведение консультаций в рамках подготовки к промежуточной аттестации. Для проведения экзамена в рамках промежуточной аттестации отводится дни, освобожденные от учебных занятий, при этом объём времени, отводимый на выполнение экзаменационных заданий 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. Для проведения государственной итоговой аттестации отводится две недели.

Текущий контроль и проведение промежуточных и итоговой аттестации обучающихся входят в состав учебной нагрузки, и учитываются в составе учебной (преподавательской) работы в полном объеме, включая проведение текущего контроля самостоятельной работы обучающихся.

Образовательная программа среднего общего образования реализуется в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования. Согласно «Рекомендациям 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» профессия Повар, кондитер входит в перечень естественнонаучного профиля общеобразовательной подготовки. Общеобразовательная подготовка проводится параллельно с профессиональной подготовкой обучающихся и охватывает весь курс обучения.

В настоящий учебный план, в общеобразовательный цикл с целью реализации права обучающихся на выбор учебной дисциплины из числа предложенных образовательной организацией также включены предметы УД.01 «История Иркутской области» и УД.01 «Экономика Иркутской области». Программы каждой из указанных дисциплин рассчитаны на равное количество часов максимальной и аудиторной нагрузки, количества часов, отведённых на практические занятия и самостоятельную работу. Реализация одной из данных учебных дисциплин, согласно календарного графика, осуществляется параллельно в зависимости от выбора обучающихся. Таким образом, механизм реализации программ включает в себя обязательную процедуру выбора обучающихся, которая осуществляется посредством анкетирования студентов на первом году обучения.

Помимо этого в общеобразовательный цикл внесена дополнительная учебная дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда», реализация которой нацелена на формирование умений оценивать ситуацию на рынке труда и пользоваться основными приемами и технологиями взаимодействия с работодателями, простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения, основам знаний и умений деловой коммуникации; для формирования и совершенствования ОК 01, 02, 03, 04, 11.

С целью создания условий для развития и самореализации обучающихся в рамках реализации данной программы предусмотрено выполнение индивидуального проекта по общеобразовательным учебным дисциплинам.

Часы, отведённые в учебном плане на общеобразовательную учебную дисциплину Обществознание, предполагают освоение в рамках освоения данного курса изучение разделов «Экономика» и «Право».

Умения и знания, полученные в ходе изучения общеобразовательных дисциплин углубляются и расширяются при изучении обучающимися дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер.

Общий объём образовательной программы увеличен на 2952 часа. Данный объём образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом получаемой профессии. Таким образом, объём часов направленный на увеличение общеобразовательной нагрузки составляет 756 часов. Вариативная часть общепрофессионального и профессионального циклов ППКРС согласно примерной программе составляет 612 часов. Помимо этого в учебный план за счет часов общеобразовательной подготовки (180 часов) введены дополнительные учебные дисциплины (см. далее). Таким образом, общий объём увеличения составляет 1548 часов¹.

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 и ФГОС по профессии Повар, кондитер.

Согласно «Методическим рекомендациям по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям» увеличение объёма образовательной программы за счет часов общеобразовательной подготовки может быть использовано не только на общеобразовательные предметы, поэтому настоящий учебный план предусматривает изучение комплексных учебных дисциплин, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС среднего общего образования, так и общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер. С этой целью в учебный план за счет часов вариативной части, а также дополнительных часов общеобразовательной подготовки, направленных на обеспечение получения среднего общего образования с учетом получаемой профессии включены дополнительные учебные дисциплины:

- «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - для формирования представлений о системе работы, основополагающих знаний и умений в области информационных технологий, применяемых в трудовой деятельности работников общественного питания; для формирования и совершенствования ОК 02, ОК 09. Дисциплина базируется на первоначальных знаниях студентов, полученных при изучении общеобразовательной дисциплины «Информатика»;

- «Организация обслуживания в общественном питании» - для формирования целостной картины о системе работы и организации обслуживания на предприятиях общественного питания; с целью формирования представлений о возможности применения своих знаний и умений, полученных в ходе освоения основной образовательной программы; для формирования и совершенствования ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 11;

¹ Распределение часов см. в таблице 1

- «Блюда мировой кухни» - для развития знаний и умений, способствующих профессиональной деятельности в рамках межкультурной коммуникации; формирование знаний об особенностях различных кухонь мира; для совершенствования ПК 01,02,03,04,05, а также ОК 01, 02, 05, 11;

- «Основы предпринимательской деятельности» - для формирования базовых знаний в сфере ведения бизнеса и предпринимательской деятельности, умений интерпретировать данные знания применительно к сфере общественного питания; для формирования и совершенствования ОК 01, 02, 03, 04, 11.

- «Введение в профессию» - реализация данной учебной дисциплины предполагается на начальном этапе обучения по основной образовательной программе, важной задачей которого, с одной стороны, является обеспечение преемственности содержания основного общего образования, а с другой стороны, структурирование и адаптация этих знаний к условиям профессионального образования, данная программа призвана обеспечить актуализацию представлений студентов о профессиональной деятельности в целом и об особенностях труда в сфере общественного питания, в частности; программа способствует развитию ОК 01, 02, 03, 04, 11.

Анкетирование, интервьюирование и последующий анализ позволили распределить вариативную часть по учебным дисциплинам и профессиональным модулям таким образом, чтобы создать условия для формирования общих и профессиональных компетенций у обучающихся предусмотренных в ФГОС. На основании проведенного анализа анкетирования работодателей решением педагогического совета № 14 от 25 марта 2019 г. вариативная часть распределена следующим образом:

Таблица 1. Распределение часов вариативной части

Индекс	Предмет	Количество часов вариативной части, всего	в т.ч.		
			теория	ЛПР	СРС
УД.02	Эффективное поведение на рынке труда	89	55	34	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	15	7	14
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	13	1	2	10
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	9	0	0	9
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	9	0	0	9
ОП.05	Основы калькуляции и учета	40	10	16	14
ОП.06	Охрана труда	36	18	4	14
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36		22	14
ОП.09	Физическая культура	54		35	19
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	85	4	64	17
ОП.11	Организация обслуживания в общественном питании	36	17	12	7

ОП.12	Блюда мировой кухни	36	17	12	7
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	72	38	20	14
ОП.15	Введение в профессию	36	20	12	4
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	14	5	0	9
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	84	9	44	31
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12	3	0	9
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	103	29	28	46
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	16	1	6	9
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	72	31	8	33
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	18	4	4	10
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	87	27	30	30
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	22	10	2	10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	166	48	58	60
Итого		1181	362	420	399

В профессиональных модулях 01,02,03,04 увеличен объём времени на освоение междисциплинарных курсов (см. таблицу 1) с целью актуализации основной образовательной программы с учётом требований Профессионального стандарта «Повар», а также современных требований и международных стандартов. Помимо этого усилен вариативом на 188 часов ПМ 05 для отработки основных навыков и умений: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к

простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий, а также теоретических знаний: последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правил проведения бракеража; способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правил хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. На изучение кондитерского производства отведён только один модуль, поэтому он требует большего количества времени для освоения навыков по профессиям Кондитер, Пекарь с учетом соответствующих профессиональных стандартов.

П.00	Профессиональный цикл	53/53	2586	247	995	529	466	1224	60	60	0	0	0	0	0	346	24	346	419	0	648	24	1067	295	36	708	36	72	1039	2586	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	370	40	162	70	92	144	12	12	0	0	0	0	0	346	24	346	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	370	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		46	9	37	19	18							0		46		46						0					0	46	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		156	31	125	51	74							0		156		156						0					0	156	
УП.01	Учебная практика	3	72					72						0		72		72						0					0	72	
ПП.01	Производственная практика		72					72						0		72		72						0					0	72	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	683	55	220	114	106	396	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	419	0	252	12	671	0	0	0	0	0	0	683	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		44	9	35	19	16							0				0	44					44					0	44	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		231	46	185	95	90							0				0	231					231					0	231	
УП.02	Учебная практика	3	144					144						0				0	144					144					0	144	
ПП.02	Производственная практика		252					252						0				0			252			252					0	252	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	408	42	174	106	68	180	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	396	12	396	0	0	0	0	0	0	408	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		48	9	39	23	16							0				0						48					0	48	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		168	33	135	83	52							0				0						168					0	168	
УП.03	Учебная практика	3	72					72						0				0			72			72					0	72	
ПП.03	Производственная практика		108					108						0				0			108			108					0	108	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	381	40	161	91	70	144	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	295	36	0	0	0	295	381	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		50	10	40	28	12							0				0						0	50				50	50	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		151	30	121	63	58							0				0						0	151				151	151	
УП.04	Учебная практика	3	72					72						0				0			72			72					72	72	
ПП.04	Производственная практика		72					72						0				0			72			72					72	72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	744	70	278	148	130	360	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	708	36	72	744	744
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54	10	44	32	12							0				0						0			54		54	54	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		294	60	234	116	118							0				0						0			294		294	294	
УП.05	Учебная практика	3	144					144						0				0						0		144			144	144	
ПП.05	Производственная практика		216					216						0				0						0		216			216	216	
	Итоговая аттестация		72											0				0						0				72	72	72	
Всего		25Д3/11 Э/53	5904	399	3993	2248	1745	1224	120	96	612	828	36	1476	612	792	72	1476	600	12	840	24	1476	576	36	756	36	72	1476	5904	
Государственная итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен		Всего	дисциплин и МДК									612	828	1440	612	648	1260	456	408	864	432	396	828	4392							
			учебной практики									0	0	0	0	72	72	144	72	216	72	144	216	504							
			производственной практики									0	0	0	0	72	72	0	360	360	72	216	288	720							
			экзаменов									0	2	2	0	4	4	1	2	3	1	1	2	11							
			дифф.зачетов									2	5	7	4	5	9	2	1	3	4	2	6	25							
			зачетов									0	0	0	0	1	1	0	2	2	1	1	2	5							