

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

С.А. Карп

« 21 » 05 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области

«Ангарского техникума общественного питания и торговли»
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист
по поварскому и
кондитерскому делу
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения
– 3 года 10 мес.
на базе основного общего
образования
Профиль: социально-
экономический

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Основной образовательной программы - Программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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.;
- Примерной основной образовательной программой – специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 19.05.2017г. под номером 43.02.15 – 170519 (далее ПООП).

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

- Приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- 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 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);
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 5 марта 2004 года N 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов

начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования (изменениями и дополнениями);

- Письмом 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»;

- Письмо 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 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 концентрированно, закрепляя полученные теоретические и практические навыки на предприятиях общественного питания. По итогам практики проводится зачет. По ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала предусмотрено прохождение только производственной практики. 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, утвержденных 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 один день (6 часов) освобожденный от учебных занятий, при этом объем 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. При подготовке к защите обучающиеся обеспечиваются консультативной поддержкой преподавателей. Для проведения государственной итоговой аттестации отводится две недели.

Текущий контроль и проведение промежуточных и итоговой аттестация 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» специальность Поварское и кондитерское дело, относящаяся к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм входит в перечень социально-экономического профиля общеобразовательной подготовки.

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

Умения и знания, полученные в ходе изучения общеобразовательных дисциплин углубляются и расширяются при изучении обучающимися дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности Поварское и кондитерское дело.

Вариативная часть ППССЗ профессионального цикла составляет 1296 академических часа. Для распределения вариативной части ППССЗ была проведена многоступенчатая подготовительная работа:

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

Повар, Кондитер, Пекарь.

Общий объем образовательной программы предусматривает изучение комплексных учебных предметов, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС среднего общего образования, так и общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по специальности Поварское и кондитерское дело. С этой целью в учебный план за счет часов вариативной части включены дополнительные учебные дисциплины:

- «Эффективное поведение на рынке труда» - нацелено 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; для совершенствования ОК 01, 02, 03, 04, 11.

- «Деловая культура» - профессиональная деятельность в сфере обслуживания относится к видам деятельности, в которых профессионально-этическая компетентность работника является значимым компонентом профессионализма и способствует формированию целостного профессионального мышления; дисциплина нацелена на формирование умений межличностного взаимодействия, выработке представлений о правилах коммуникации в сфере общественного питания и деловой коммуникации в целом; дисциплина способствует развитию ОК 01, ОК3, ОК05, ОК06.

- «Экономика Иркутской области» - для будущих специалистов среднего звена достаточную актуальность имеет целостное представление об уровне развития отдельных отраслей в Регионе, в том числе сферы общественного питания. Программа нацелена на формирование знаний о территориально-производственных комплексах и промышленных районах, экономики базовых отраслей промышленности Иркутской области, агропромышленного комплекса, транспортного комплекса, экологических и экономических перспективах региона; особенностях развития торговли и сферы услуг, а также на формирование умения понимать место и роль Иркутской области в России и в современной мировой экономике.

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 № 8 от 02 апреля 2018 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
ОГСЭ.01	Основы философии	12	2		10
ОГСЭ.02	История	12	2		10
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	42		1	41
ОГСЭ.05	Психология общения	8			8
ЕН.01	Химия	36			36
ЕН.02	Экологические основы природопользования	9			9
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	24	8		16
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	24			24
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	24	8		16
ОП.04	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе	16			16
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	24			24
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	8			8

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	24			24
ОП.08	Охрана труда	8			8
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда	48	14	24	10
ОП.11	Деловая культура	36	15	14	7
ОП.12	Экономика Иркутской области	36	24	12	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	8			8
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	19		8	11
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	8			8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	22			22
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10		2	8
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	76	32	22	22
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	10	2		8
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	78	35	20	23
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	2	6	10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	82	0	60	22

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	64	0	36	28
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар	132	58	48	26
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии кондитер	90	24	48	18
УП. 07	Учебная практика	72			
	Промежуточная аттестация*	216		216	
Итого вариатив профессиональной подготовки		1296	226	517	481
Итого					

*Согласно Примерному учебному плану Примерной основной образовательной программой – специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 19.05.2017г. под номером 43.02.15 – 170519 (далее ПООП) Промежуточная аттестация проводится за счет часов вариативной части образовательной программы.

В профессиональных модулях 01,02,03,04 увеличен объем времени на освоение междисциплинарных курсов (см. таблицу 1) с целью актуализации основной образовательной программы с учетом требований Профессионального стандарта «Повар», а также современных требований и международных стандартов. ПМ 05 усилен вариативом на 100 часов для отработки основных навыков и умений: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к сложным 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 сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правил хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. На изучение кондитерского производства отведен только один модуль, поэтому он требует большего количества времени для освоения навыков по профессиям Кондитер, Пекарь.

С целью совершенствования профессиональных умений и навыков ПМ.07 Выполнение работ по профессиям: Повар, Кондитер усилен часами вариативной части отведенные на проведение Учебной практики в количестве 72 часов.

2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	31	4	5		1		11	52
III курс	29	3	7		3		10	52
IV курс	18	3	8	4	2	6	2	43
Всего	117	10	20	4	8	6	34	199

Распределение часов вариативной части

Индикатор	Предмет	Количество часов вариативной части, всего	в т.ч.		
			теории	ЛПЗ	СРС
ОГСЗ.01	Основы философии	12	2		10
ОГСЗ.02	История	12	2		10
ОГСЗ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	42		1	41
ОГСЗ.05	Психология общения	8			8
ЕН.01	Химия	36			36
ЕН.02	Экологические основы природопользования	8			8
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	24	8		16
ОП.02	Организация хранения и контроль заготовок сырья	24			24
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	24	8		16
ОП.04	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе	18			18
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	24			24
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	8			8
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	24			24
ОП.08	Охрана труда	8			8
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда	48	14	24	10
ОП.11	Деловая культура	36	15	14	7
ОП.12	Экономика Иркутской области	36	24	12	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	8			8
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	19		8	11
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, запуске сложного ассортимента	8			8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, запуске сложного ассортимента	22			22
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, запуске сложного ассортимента	10		2	8
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, запуске сложного ассортимента	76	32	22	22
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	10	2		8
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	76	35	20	21
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	2	8	10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	62	0	60	22
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	64	0	36	28
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар	132	68	48	26
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии кондитер	90	24	48	18
УП.07	Учебная практика	72			
	Промежуточная аттестация*	216		216	
Итого вариативной профессиональной подготовки		1296	226	517	481
Итого					

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет иностранного языка
4	Кабинет социально-экономических дисциплин
5	Кабинет социально-экономических дисциплин
6	Кабинет химии
7	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Кабинет математики
9	Кабинет информатики и ИКТ
10	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
11	Кабинет физики
12	Кабинет экологических основ природопользования
13	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
14	Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья
15	Кабинет организации обслуживания
16	Кабинет технологии кулинарного производства
17	Кабинет технологии кондитерского производства
18	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
19	Учебная кухня ресторана
20	Учебный кондитерский цех
21	Спортивный зал
22	Открытый стадион широкого профиля
23	Библиотека, читальный зал
24	Актный зал