

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

**«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
/Ф.Г. Исламгалиев/
_____ 2019г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
*программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии*
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на 2019-2021 учебный год
Квалификация: Повар Кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 1 год 10 мес.
на базе среднего общего образования

Екатеринбург
2019 г.

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Профессиональные стандарты «Повар» № 610-н, «Кондитер» № 597-н, «Пекарь» № 914-н (3-й и 4-й уровни квалификации) и международных требований.

Организация разработчик: ГАПОУ СО Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: И.Н.Субботина-заместитель директора по УР
И.Г. Кофман – заведующая отделением

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № _____
от «_____» _____ 2019г.

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина
Зам.директора по УПР _____ С.Е.Костромина
Зам.директора по УМР _____ Л.В.Бугуева
«_____» _____ 2019г.

Представители работодателя:

_____/_____
«_____» _____ 2019г.

_____/_____
«_____» _____ 2019г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.) ;

2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012г. ст.68;

3. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

4. «Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФАГУ ФИРО;

5. Методических рекомендаций по разработке учебного плана, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

6. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015г.);

7. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-н;

8. Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610-н;

9. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597-н;

10. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05 вн.;

11. Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. №1199(с изменениями и дополнениями);

12. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, утвержденными приказом №1138 от 17.11.2017г. Министерством образования и науки РФ);

13. Приказ Министерства образования и науки от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. От 18.08.2016г.);

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;
- текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования;
- организация консультаций предусматривается из расчета 4 часа на одного обучающегося на курс общеобразовательной подготовки;
- Практика:
 1. учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 15 недель (540 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:
 - ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 1 неделя (36 часов),
 - ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),
 - ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 3 недели (108 часов),
 - ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
 - ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 5 недель (144 часов),
 - ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели — 1 неделя (36 часов),

2. Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 25 недель (900 часов), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:
- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
 - ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 8 недель (252 часов),
 - ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 4 недели (180 часов),
 - ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 3 недели (180 часа),
 - ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 8 недель (252 часов),
 - ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели — не предусмотрено.
 - Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
 - По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и демонстрационный экзамен по завершению производственной практики;
 - Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО. Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен.
- Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривается освоение основ военной службы (для юношей) и медицинских знаний (для девушек) – 70% от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме 2362 часов обязательной учебной нагрузки, что составляет 80% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме 590 часов обязательной учебной нагрузки, что составляет 20% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

ОП.06. Основы калькуляции и учета.

ОП 09. Охрана труда.

ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ОП 10. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания.

ОП 11. Деловая культура.

ОП 12. Психология профессиональной деятельности.

ОП 13. Кухня народов России.

ОП 14. Кухня народов мира.

ОП 15. Рисование и лепка.

Учебная и производственная практика.

ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.

Данные дисциплины введены на основании требований профессиональных стандартов, по рекомендациям работодателей.

-Основы калькуляции и учета для формирования навыков производить расчет стоимости блюд для их реализации;

-Охрана труда -для безопасного осуществления профессиональных обязанностей;

-Иностранный язык в профессиональной деятельности - для конкурентоспособности выпускников на предприятиях зарубежной кухни;

- Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания для возможности карьерного роста;

-Деловая культура и Психология профессиональной деятельности- для более комфортной социальной адаптации выпускников на рабочих местах;

-Кухня народов России, Кухня народов мира и Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели для более глубоких и разносторонних профессиональных знаний и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная в т.ч. региональная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	19	8	12	-	2	-	11	52
II курс	18	7	14	-	1	1	2	43
Всего	37	15	26	-	3	1	13	95

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	Диф.зачёты	Зачёты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачёты
1. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров. 2. Мдк 01.02. 3. ДЭ ПМ 01.	1. Мдк 01.01.	1. Деловая культура	1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. 2. Техническое оснащение и организация рабочего места. 3. Мдк 02.02. 4. Мдк 03.02. 5. ДЭ ПМ 02.	1. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания. 2. Кухня народов России. 3. Мдк 02.01. 4. Мдк 03.01.	1. Психология профессиональной деятельности.
3	1	1	5	4	1

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	Зачёты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачёты
1. Мдк 04.02. 2. ДЭ ПМ 03.	1. Экономические и правовые основы производственной деятельности. 2. Кухня народов мира. 4. Рисование и лепка. 5. Мдк 04.01. 6. Мдк 05.01.	Физическая культура	1. Иностранный язык в профессиональной деятельности. 2. Мдк 05.02. 3. Мдк 06.01 4. ДЭ ПМ 04. 5. ДЭ ПМ 05. 6. ДЭ ПМ 06.	1. Безопасность жизнедеятельности. 2. Основы калкуляции и учёта. 3. Физическая культура.	1. Охрана труда
2	6		6	3	1

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Химии, биологии	204
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	213
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
4	Товароведения продовольственных товаров	302
5	Физики	304
6	Обществознания	305
7	Информатики	306
8	Русского языка и литературы	307
9	Математики	308
10	Технического оснащения и организации рабочего места	402
11	Иностранных языков	405
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства	404
13	Истории	410
14	Социально-экономических дисциплин	406
	Лаборатории	
5	Учебная кухня ресторана	206
6	Учебный кондитерский цех	206
	Спортивный комплекс	
7	Спортивный зал	
8	Тренажерный зал	
	Залы	
1	Библиотека	311
2	Читальный зал с выходом в сеть интернет	311
3	Актальный зал	пл. Жуначарского

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента.	2/1/-	388	5	383	40	15	20	2	6	5	0	304	0	84	0	0	0	0	0
МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек.	2 дз	32	1	31	20	11				1		32							
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек.	2 э	56	4	52	20	4	20	2	6	4		56							
УП ПМ 03.	Учебная практика	дэ	108		108								108							
ПП. ПМ 03.	Производственная практика		180		180								108	72						
ДЭ ПМ 03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента.		12		12										12					
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2/1/-	340	3	337	40	13	12	2	6	0	0	0	3	292	48	0	0	0	0

[illegible]

[illegible]