

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессионального 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 2019-2023 учебный год

Квалификация: Повар Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального
образования- естественнонаучный.

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.

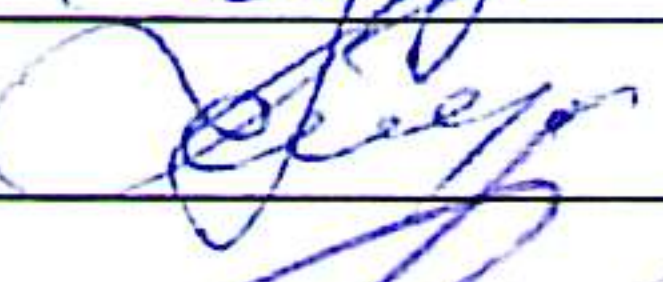
Организация разработчик: ГАПОУ СО Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

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

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 4
от «25» июни 2019г.

Согласовано:

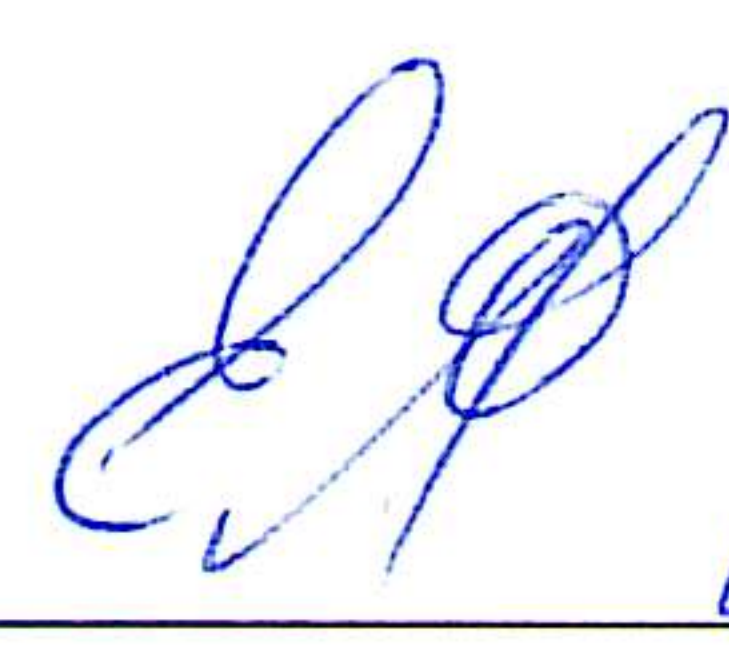
Зам. директора по УР  И.Н. Субботина

Зам.директора по УПР  С.Е.Костромина

Зам.директора по УМР  Л.В.Бугуева

«25» июни 2019г.

Представители работодателя:

  
«25» июни 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. Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180);
6. Методических рекомендаций по разработке учебного плана, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;
7. 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.);
8. Письма Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 05-259 « Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
9. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-н;
10. Профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610-н;

11. Профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597-н;
12. Методических рекомендаций 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.;
13. Приказа 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);
14. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015г.);
15. Приказа 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);
16. Приказа 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 100 часов на курс общеобразовательной подготовки;
- Практика:
 1. учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 15 недель (540часов) 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 – 4 недели (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 26 недель (936 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 – 7 недель (252 часа),
- 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 – 5 недель (180 часов),
- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 7 недель (252 часа),
- 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

программа 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.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сформирован в соответствии с Рекомендацией по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (естественнонаучный профиль):

Общеобразовательные дисциплины:

1. Русский язык
 - 1.1. Родной язык
2. Литература
 - 2.1. Родная литература
3. Иностранный язык
4. Математика: алгебра, начало анализа, геометрия.
5. История
6. Физическая культура
7. Основы безопасности жизнедеятельности
8. Физика
9. Обществознание (вкл. экономику и право)
10. География
11. Экология

Общеобразовательные профильные дисциплины:

1. Информатика
2. Химия
3. Биология

Дополнительные учебные дисциплины:

1. История Урала
2. Русский язык и культура речи
3. Информационно-коммуникационные технологии
4. Экология родного края
5. Рисование и лепка
6. Эффективное поведение на рынке труда
7. Астрономия

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме **2196** часов обязательной учебной нагрузки, что составляет 69% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **684** часа обязательной учебной нагрузки, что составляет 31 % общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

1. Увеличение нагрузки общепрофессиональных дисциплин.
2. Введение новых общепрофессиональных дисциплин по запросу работодателя.

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

3. На учебную и производственную практику.

Увеличение объема часов профессиональных модулей и введение нового профессионального модуля- 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 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 ПМ 06. 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.

На 2021-2021 учебный год на заседании методической комиссии Техникума (протокол № 35 от 15.03.2021 г.) по согласованию с представителями социальных партнеров Островского А.А. ИП «Островский» столовая «Цезарь» и Горбунова А.В. ООО «Калинушка» было принято решение по внесению изменений в учебный план:

1. Убрать дисциплину ОУД 03.06. «Эффективное поведение на рынке труда» и ввести дисциплину «Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности» -84 часа (основание: приказ министерства Просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в ФГОСы СПО», введение ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере».
2. Убрать из изучаемых дисциплин ОП 11. «Деловая культура» и ввести дисциплину «Деловая культура и антикоррупционное поведение» основание: приказ министерства Просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в ФГОСы СПО», введение ОК 06. « Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения»;
3. Перераспределение учебного времени в ПМ между теоретическим, практическим обучением и самостоятельной работой.

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	37,8	1	2,2	-		-	11	52
II курс	29,7	4	7,3	-		-	11	52
III курс	30,7	5	5,3	-		-	11	52
IV курс	21	5	13			2	2	43
Всего	119,2	15	27,8	-		2	35	199

* с учетом времени на проведение демонстрационного экзамена

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
1. Техническое оснащение и организация рабочего места	1. География	Физическая культура	1. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве. 2. Физиология питания с основами товароведения. 3. МДК 01.02 4. ДЭ ПМ 01	1. Основы безопасности жизнедеятельности. 2. Биология. 3. Мдк 01.01 4. Мдк 02.01 5. Кухня народов России.	Физическая культура
1	1		4	5	

6 зачетов/ 5 экзаменов

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. МДК 02.02	1. Информатика.	Физическая культура	1. Химия. 2. Мдк 03.02. 3. Русский язык 4. Литература 5. ДЭ ПМ 02	1. Физика. 2. Мдк 03.01	Физическая культура 1. Охрана труда
1	1		5	2	1

4 зачета/ 6 экзамена

5 семестр				6 семестр	
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1.Иностранный язык	1.Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания.	Физическая культура 1. Родной язык.	1.Математика. 2.Информационно-коммуникационные технологии 3.Мдк 04.02 4.ДЭ ПМ 03	1.Физическая культура. 2.Обществознание (включая экономику и право). 3.Мдк 04.01. 4.Экономические и правовые основы производственной деятельности. 5.Мдк 05.01	1.История Урала. 2.Родная литература

9 зачетов/ 5 экзаменов

7 семестр				8 семестр	
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
1.ДЭ ПМ 04 2. Мдк 05.02	1.Экология. 2.Рисование и лепка. 3.Русский язык и культура речи. 4..Астрономия.	Физическая культура 1.Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности 2.Экология Родного края. 3.Деловая культура и антикоррупционное поведение	1. История. 2. Иностранный язык в профессиональной деятельности. 3. Кухня народов мира. 4. Мдк 06.01 5. ДЭ ПМ 05 6. ДЭ ПМ 06	Физическая культура 1.Безопасность жизнедеятельности. 2.Основы калкуляции и учета.	1. Психология профессиональной деятельности.

10 зачетов/ 8 экзаменов

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	Актный зал	пл. Луначарского

ОУД.02.01	Информатика	3	дз	136		136	40	92		4		48	38		50									
ОУД.02.02.	Химия	4	Э	213		213	157	46		4	6	22	54		47	90								
ОУД.02.03	Биология	2	дз	94		94	42	48		4		38	56											
ОУД.03	Дополнительные учебные дисциплины		1/3/3	484	0	484	173	277	0	28	6	0	0	0	0	0	54	265	0	165	0			
ОУД.03.01	История Урала	6	3	57		57	30	23		4							57							
ОУД.03.02.	Русский язык и культура речи	7	дз	78		78	28	46		4							48		30					
ОУД.03.03	Информационно-коммуникационные технологии	6	Э																					
ОУД.03.04	Экология родного края	7	3	54		54	10	40		4							30		24					
ОУД.03.05.	Рисование и лепка	7	дз	40		40	10	26		4							20		20					
ОУД.03.06.	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	7	3	84		84	40	40		4							47		37					
ОУД.03.07.	Астрономия	7	дз	54		54	20	30		4									54					
	Обязательная часть циклов ОПОП		17/11/3	2952	107	2845	516	444	184	46	63	40	206	362	6	209	388	5	276	340	56	344	827	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		5/6/3	684	74	610	240	333	0	10	27	26	138	111	1	0	36	3	38	36	44	86	239	
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.	2	Э	56	2	54	20	29		2	3	2	40	16										
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров.	2	Э	80	7	73	30	35		2	6	7	22	58										
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	1	Э	60	12	48	16	24		2	6	12	60											
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	6	дз	36	1	35	27	8									36	1						
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности.	8	дз	48	8	40	18	22											8	18	30			
ОП.06.	Основы калкуляции и учета.	8	дз	50	10	40	18	22											10		50			
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности.	8	Э	64	18	46		38		2	6								18	18	46			
ОП.08.	Физическая культура.	7/8	з/дз	46		46		46												18	18	28		
ОП.09.	Охрана труда.	4	3	36	1	35	20	15							1		36							

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]