



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГАПОУ СО "ЕТХМ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар ↔ кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

☐	Обучение по циклам	☐ У	Учебная практика	☐	
☐ А	Промежуточная аттестация	☐ П	Производственная практика	☐ Г	Государственная итоговая аттестация
☐ К	Каникулы	☐		☐ *	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове- дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем									
							Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	38 2/3	17	21 2/3	1/3		1/3								13	52
II	34 1/6	16	18 1/6	5/6		5/6	4	1	3					13	52
III	22 5/6	12 5/6	10	1 1/6	1/6	1	7	4	3	9		9		12	52
IV	13 1/2	9 2/3	3 5/6	1 1/2	1/3	1 1/6	11	7	4	13		13	2	2	43
Всего	109 1/6	55 1/2	53 2/3	3 5/6	1/2	3 1/3	22	12	10	22		22	2	40	199

[illegible]

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 Учебная практика
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
				[5]	ОП.12 Основы предпринимательской деятельности

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ СО «ЕТХМ» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

5. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569 (Зарегистрировано 22.12.2016г. № 44898);

6. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);

7. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

8. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

9. Требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело».

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа – ОП ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (рег. от 31.03.17 г. № 43.01.09-

170331);

2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего, указанной в Перечне профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861), (с изменениями и дополнениями):

Повар ↔ кондитер.

3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2772 часа, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2196 часов. Остаток часов (540 ч) отведен на реализацию вариативной части профессиональной подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран социально-экономический профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История" (или "Россия в мире"),
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- "Астрономия";
- «Индивидуальный проект».

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: математика, экономика, информатика.

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

3. Структуре образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (20%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения

дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. За счет остатка часов от общеобразовательного цикла вариативная часть составляет 33% от всего объема часов на образовательную программу.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Вар. часть	Обоснование использования часов вар. части
		33.33%	
ПП	профессиональная подготовка	1152	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	324	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	40	С целью учета особенностей стандартов WorldSkills в учебные дисциплины включены подтемы по результатам освоения которых обучающийся должен уметь: -соблюдать требования к маркировке, содержащиеся на ярлыках (WS); -определять стоимость хранения (WS); -отчитываться за потери при хранении (WS); - составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS); должен знать: - требования к маркировке, содержащиеся на ярлыках (WS); -виды товарных потерь и правила их активирования (WS) Федеральный закон «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23 ноября 2009 года № 261 – ФЗ. Обучающийся должен уметь: действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов энергосберегающих технологий оборудования
ОП.05	Основы калькуляции и учета	36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. 35 ч освоение основ военной службы)	32	Выполнение требований ФГОС: на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	36	С целью учета особенностей стандартов WorldSkills в учебный план включена вариативная учебная дисциплина:

ОП.11	Экологические основы природопользования	36	обучающийся должен уметь: вести электронную переписку (WS);
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	36	- составлять простые списки в программе «Excel» на основе шаблонов (WS); - преобразовывать рецепты с помощью компьютера (WS); - составлять перечни с помощью компьютера (WS); - составить и администрировать файл с рецептами; - писать меню (WS); - знать программные решения (программы с рецептами, меню, системы торговли, системы банкетов) (WS); - подавать заказы на покупку в режиме «онлайн» (WS); - совершать несложные подсчеты в программе «Excel». должен знать: - разновидность почтовых сервисов и их характеристики; - возможности почтового ящика; - назначение и возможности табличного процессора Microsoft Excel; - назначение и возможности текстового процессора Microsoft Word; - назначение и возможности программы подготовки презентаций Microsoft Power Point; - перечень прикладных программ для ведения книги кулинарных рецептов; - перечень прикладных программ для планирования меню; - перечень прикладных программ для ведения книги кулинарных рецептов; - перечень прикладных программ для планирования меню Выполнение требований ФГОС: формирование ОК
ОП.13	Эстетика и дизайн готовых блюд	72	С целью учета особенностей стандартов WorldSkills и требований работодателя в учебный план включена вариативная учебная дисциплина: обучающийся должен уметь:
ОП.14	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	36	
			- соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; - распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;

			- определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата (WS); - определять стандарты качества для блюд и ингредиентов (WS); -применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS); - обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS); - соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (ФК); - выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (ФК); должен знать: - правовую и нормативную базу контроля качества (WS); - методы контроля кулинарных и кондитерских изделий (WS); - сочетаемость сырья и ингредиентов (ФК); - способы обнаружения фальсификации (ФК)
ПЦ	Профессиональный цикл	828	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144	С целью учета особенностей стандартов WorldSkills в профессиональный модуль заведены вариативные часы, позволяющие сформировать умения и знания: обучающийся должен уметь :
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	30	- готовить полный ассортимент гато, антреме (WS);
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	42	- эффективно сочетать спонжи, ганаш (WS);
УП.01.01	Учебная практика	36	- готовить гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS);
ПП.01.01	Производственная практика	36	- изготавливать и использовать ганаш (WS);
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	148	-подавать гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания;
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	34	- эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку,
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	22	

МДК.02.03	Процессы приготовления, подготовка к демонстрации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с требованиями WorldSkills	56	птифуры после декорирования (WS); должен знать: - ассортимент гато, антреме (WS); - ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления гато, антреме (WS); - широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, птифуров (WS); - виды спонжей и их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS); - хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров (WS)
УП.02.01	Учебная практика	36	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	76	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	24	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	16	
УП.03.01	Учебная практика	36	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	234	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	34	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	56	
УП.04.01	Учебная практика	72	
ПП.04.01	Производственная практика	72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	226	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	34	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	46	
МДК.05.03	Процессы приготовления, подготовка к демонстрации мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями WorldSkills	42	
МДК.05.04	Процессы приготовления, подготовка к демонстрации осетинских пирогов в соответствии с требованиями WorldSkills	32	
УП.05.01	Учебная практика	72	
	объем образовательной программы в академических часах	1152	

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980
Государственная итоговая аттестация:	
на базе основного общего образования	72
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5724

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 97 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными в техникуме фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет
- Защита индивидуальных проектов (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»)

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс - 7 дифзачетов, 0 экзаменов;

2 курс - 10 дифзачетов, 5 экзаменов;

3 курс - 10 дифзачетов, 5 экзаменов,

4 курс - 10 дифзачетов, 6 экзаменов.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм

контроля:

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 Учебная практика
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
				[5]	ОП.12 Основы предпринимательской деятельности

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 35 ч - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Психология личности и профессиональное самоопределение
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

ассортимента	ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определено в объеме 46 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.