

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ №85 от «23» марта 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**
среднего профессионального образования

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Ленинградской области
«Киришский политехнический техникум»

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения -очная

нормативный срок освоения ППКРС- 3 год 10
месяцев на базе среднего общего образования

профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

начало подготовки: 01.09.2017

конец подготовки: 30.06.2021

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	В т.ч. практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 20 нед.	3 сем. 14 нед.	4 сем. 16 нед.	5 сем. 13 нед.	6 сем. 11 нед.	7 сем. 8 нед.	8 сем. 9 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
О.00	Общеобразовательный цикл	4з/5дз/3э	3100	1003	2097	738	550	496	392	392	192	75		
ОУД	Общие дисциплины и дисциплины по выбору		2808 936	1872	1264	690	492	506	414	440	69			
ОУД.01	Русский язык	-, -, -, Э	171	57	114	32	26	30	22	36				
ОУД.02	Литература	-, -, -, ДЗ	256	85	171	34	42	44	26	59				
ОУД.03	Родной язык		28		28							28		
ОУД.04	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	256	85	171	171	34	34	26	47	30			
ОУД.05	Математика	-, -, -, Э	342	114	228	60	64	56	49	59				
ОУД.06	История	-, -, -, З	256	85	171	0	52	42	35	42				
ОУД.07	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	331	110	221	171	51	51	42	27	39	11		
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	108	36	72	18	34	38						
ОУД.09	Астрономия		40	5	35					35				
ВОПО	Предметы по выбору из обязательных предметных областей													
ВОПО.01	Информатика	-, -, -, ДЗ	162	54	108	70	32	40	36					
ВОПО.02	Химия	-, -, -, Э	256	85	171	40	31	31	47	62				
ДУП.	Дополнительные учебные										123			

	предметы													
ДУП.01	Физика	-, -, 3	162	54	108	30	34	42	32					
ДУП.02	Обществознание	-, -, ДЗ	256	85	171	0	30	30	51	25	35			
ДУП.03	Естествознание													
Раздел 1	Биология	-, -, ДЗ	108	36	72	30	24	22	26					
Раздел 2	География	-, 3	108	36	72	16	36	36						
Раздел 3	Экология	-, -, 3	54	18	36	18						36		
ДУП.04	Введение в профессию													
ДУП.04.01	Основы здорового питания	-, ДЗ	90	30	60	18	60							
ДУП.04.02	Рисование и лепка	-, ДЗ	90	30	60	18					60			
ДУП.04.03	Деловой этикет	-, -, ДЗ	33	5	28	12					28			

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/8/-	681	227	454 (ВЧ130)	284	62	46		16	188	22	60	60
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	81	27	54(ВЧ 18)	28	30	24						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	81	27	54(ВЧ 18)	28	32	22						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	81	27	54(ВЧ 18)	28					54			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ	81	27	54(ВЧ 18)	36							22	32
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, ДЗ	81	27	54(ВЧ 22)	30					54			
ОП.06	Охрана труда	-, -, -, -, -, ДЗ	72	24	48(ВЧ 12)	28					48			
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ	72	24	48(ВЧ 12)	28							20	28
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	-, -, ДЗ	72	24	48(ВЧ 12)	28			16		32			
ОП.09.	Физическая культура	-, -, -, -, ДЗ	60	20	40	40						22	18	
П.00	Профессиональный цикл	-/5/10	2073	692	1382 (ВЧ 734)	684		178	112	168	130	302	228	264

					+ (ВЧпрак тика 504)									
ПМ.00	Профессиональные модули	-/5/10	2073	692	1382 (ВЧ 734) + (ВЧпрак тика 504)	684		178	112	168	130	302	228	264
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-, -, -, Э(к)	267	89	178 (ВЧ74)	102								
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	162	54	108	64		108						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		105	35	70	38		70						
УП.01	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	2 н		2 н			2 н						
ПП.01	Производственная практика		2 н		2 н			2 н.						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -, -, -, Э(к)	420	140	280 (ВЧ 120)	150								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	-, -, -, -, ДЗ	312	104	208	110			112	96				

	кулинарных изделий, закусок													
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		108	36	72	40								
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	6 н		6 н				3 н.	3 н.				
ПП.02	Производственная практика		3 н		3 н					3 н.				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -, -, -, Э(к)	483	161	322 (ВЧ 194)	186								
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, ДЗ	363	121	242	140						130	112	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		120	40	80	46							80	
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	8 н		8 н							4 н.	4 н	
ПП.03	Производственная практика		4 н		4 н								4 н	
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	-, -, -, -, Э(к)	268	90	178 (ВЧ 82)	96								

	ассортимента												
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	^,^,^,^,^,^,^ ,ДЗ	198	66	132	72							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		70	24	46	24							
УП.04	Учебная практика	^,^,^,^,^,^,^ ,ДЗ	4н		4 н								
ПП.04	Производственная практика		4 н		4 н								
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	^,^,^,^,^,^,^,^ ,Э(к)	636	212	424 (ВЧ 264)	226							
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	^,^,^,^,^,^,^ ,ДЗ	447	149	298	160							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		189	63	126	66							
УП.05	Учебная практика	^,^,^,^,^,^,^ ,ДЗ	8 н		8 н								
ПП.05	Производственная практика		7 н		7 н								
Промежуточная аттестация					6 нед					2 н		1 н	1 н

ГИА				2 нед									2 н	
			5904	1929	3975									
<p>Консультации на учебную группу 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающего)</p> <p>Государственная итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен</p>					ВСЕГО	дисциплин и МДК	612	720	504	576	468	396	288	324
						учебной практики		2 н	3 н	3 н.	4 н	6 н	6 н	4 н
						производственной практики		2 н.		3 н		6 н	2 н	7 н
						экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационны х)	0	1	0	5		1	1	1
						дифф. зачетов		9	5	5	5	5	5	5
						зачетов				3	2			

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

- Устав ГАПОУ ЛО «Киришский политехнический техникум»;
- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г. ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199(с изменениями и дополнениями);
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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 СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю;
- объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю;
- продолжительность учебной недели ГАПОУ ЛО «Киришский политехнический техникум» составляет 6 учебных дней;
- продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

-при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров; -консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные; -общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

4.3. Общеобразовательный цикл

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель, что соответствует 2052 часам, 3 недели промежуточной аттестации и 22 недели каникулярного времени. На общеобразовательный цикл отведено 2052 часа.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального цикла ППКРС СПО.

Экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык в 4 семестре, математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия в 4 семестре, химия в 4 семестре. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачет по окончании данной дисциплины.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

4.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 130 часов;

- на междисциплинарные курсы – 734 часа;

- на учебную и производственную практику – 504 часа.

4.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Расчет вариативной части:

$5904-2052(\text{общеобр.цикл})-216(\text{ПА}) - 324 (\text{ОП по ФГОС})-1872(\text{ПМ по ФГОС})=\text{МДК}+\text{УП}+\text{ПП}+\text{ПА})-72(\text{ГИА})=1368$

4.6. Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Кабинеты:

Математики

Химии

Общественных дисциплин

Социально-экономических дисциплин

Русского языка и культура речи

Иностранного языка (немецкого языка)

Иностранного языка (английского языка)

Технологии кулинарного производства (технологии приготовления пищи (кулинарии)

Технологии кондитерского производства (кулинарной и кондитерской продукции)

Безопасности жизнедеятельности

Микробиологии, санитарии и гигиены (микробиологии, физиологии питания, санитарии)

Организации производства

Технического оснащения и организации рабочего места (технологического оборудования и охраны труда)

Товароведения продовольственных товаров (товароведения непродовольственных товаров и продукции общественного питания)

Бухгалтерского учета

Экономики и финансов

Лаборатории:

Информационно-коммуникационных технологий

Учебно-технологическая

Учебно-производственные мастерские:

Учебный кулинарный цех (кухня, горячий цех)

Учебный кондитерский цех (кондитерский цех)

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Тренажерный зал

Стрелковый тир

Залы:

Библиотека, читальный зал, актовый зал.

4.7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Контрольно-измерительные материалы по программе должны обеспечивать оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, указанных разработчиком в примерной программе, а при формировании КИМ по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится

- в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий разрабатываются задания по демонстрационному экзамену.

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки ее содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Типовые задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии и проходят экспертную оценку в ФУМО.

Задания, разработанные образовательной организацией, утверждаются ее директором после предварительного положительного заключения работодателей.

4.8. Условия реализации образовательной программы

Условия реализации образовательной программы должны обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

4.8.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.8.2. Требования к материально-техническим условиям

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся.

