	Министерство образования и молодежной политики Свердловской области	ФГОС ТОП-50
	ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»	

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «КУТТС»

Е.О. Гончаренко



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
 подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация – повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ОПОП –

3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования




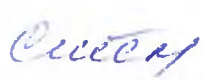
Профиль получаемого профессионального
 образования – социально-экономический

Период обучения 2020 – 2024 гг

г. Каменск-Уральский, 2020

Введен в действие приказом директора от 06.07.2020 г. № 333-од

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УПР		Е.В. Гаева
Зам. директора по НМ и ИД		М.Г. Афанасьева
Методист		И.Г. Захарова
Председатель ЦМК ОПОП «Повар, кондитер»		О.Н. Стенина

Пояснительная записка
к учебному плану специальности
43.01.09 Повар, кондитер

1 Организация учебного процесса и режим занятий

1.1 Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу; все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучаемого и отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.

1.3 Объем образовательной нагрузки обучающихся при очной форме обучения во взаимодействии с преподавателем составляет 93,7% от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы СПО.

1.4 Режим занятий:

- продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;
- продолжительность урока 45 мин.

1.5 Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, устные.

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Оценка общих компетенций, указанных в ФГОС по каждой дисциплине, профессиональному модулю осуществляют на экзаменах по модулю по каждому виду профессиональной деятельности

1.6 Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель, в том числе по 2 недели в зимний период.

1.7 Общий объем дисциплин ОУД 05 «Физическая культура» и ОП 09 Физическая культура составляет 256 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

1.8 В учебный план образовательной программы включены адаптационные дисциплины АД.01 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость и АД.02 Адаптация в трудовом коллективе, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.9 В период обучения с юношами проводятся учебные сборы, для подгрупп девушек планируется использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

1.10 Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика. На первом курсе в первом семестре проводится учебная практика в объеме – 72 часа, во втором семестре учебная практика 72 часа, производственная -72 часа, втором курсе проводится в 3 семестре учебная практика – 72 часа, 4 семестре учебная практика в объеме 180 часов, производственная - 144 часа. На третьем курсе в 5 семестре проводится учебная практика в объеме 144 часа, в 6 семестре учебная - в объеме 252 часа, производственная - 144 часа, в 7 семестре учебная практика – 252 часа, в восьмом семестре учебная практика – 288 часов, производственная практика – 72 часа.

Учебная практика проводится в лабораториях: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), учебный кондитерский цех.

Производственная практика проводится в организациях по профилю профессии на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Учебная практика и производственная практика проводится в рамках профессиональных модулей УП ОПОП по видам профессиональной деятельности.

1.11 Промежуточная аттестация – это установление уровня достижения результатов освоения учебных курсов, дисциплин (модулей), предусмотренных образовательной программой. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной учебной дисциплине или МДК;
- комплексный экзамен по двум или нескольким учебным дисциплинам, МДК;
- зачет;
- дифференцированный зачет;
- комплексный дифференцированный зачет по нескольким учебным дисциплинам;

- экзамен по модулю.

В седьмом семестре запланирован комплексный экзамен по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

1.12 Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплинам и МДК профессиональных модулей, экзамены по профессиональным модулям проводятся непосредственно после их завершения.

2 Общеобразовательный цикл

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа. Освоение общеобразовательных дисциплин осуществляется с 1 по 3 курс.

Учебный план предусматривает изучение учебных дисциплин:

- общих дисциплин (русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия);
- по выбору из обязательных предметных областей (информатика, обществознание, родной язык);
- дополнительных учебных дисциплин (естествознание).

Учебный план предусматривает проведение экзаменов по общеобразовательным дисциплинам за курс средней общей школы:

- математика (письменно)
- русский язык (письменно)
- информатика (устно).

Обязательным элементом является выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект представляет собой учебный проект или учебное исследование, выполняемое обучающимся в рамках одного или нескольких учебных дисциплин с целью приобретения навыков в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и/или видов деятельности, или самостоятельном применении приобретенных знаний и способов действий при решении практических задач, а также развития способности проектирования и осуществления целесообразной и результативной деятельности (познавательной, конструкторской, социальной,

художественно- творческой, иной). Для реализации индивидуального проекта как вида учебной деятельности в учебном плане отведено 36 часов.

Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит также за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности как «Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины» (Иностранный язык в профессиональной деятельности»), отдельных дисциплин профессионального цикла (Физическая культура, Экологическая безопасность и ресурсосбережение, безопасность жизнедеятельности).

3 Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть ППКРС составляет 612 часов, согласована с работодателем на заседании Научно-методического совета, протокол №8 от 26 марта 2020г. и направлена на:

Направление	УД, ПМ, МДК	Часы
- введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе профессиональных стандартов: - 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.); - 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.), в соответствии со стандартами WorldSkills по компетенции Поварское дело	ОП.12 Детское и функциональное питание	50
	ОП.15 Рисование и лепка	68
	ОП.17 Основы WS	90
- введение новых учебных дисциплин на формирование всех ОК, предусмотренных ФГОС СПО.	ОП.10 Экологическая безопасность и ресурсосбережение	44
	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности/АД.01 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость	56
	ОП.13 Основы финансовой грамотности	36
	ОП.14 Деловая карьера и эффективное трудоустройство/АД.02 Адаптация в трудовом коллективе	48

	ОП.16 Этика и психология в профессиональной деятельности/АД.03 Адаптация в трудовом коллективе	46
- увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	44
	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	28
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	26
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	56
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	20

4 Государственная итоговая аттестация

Форма государственной итоговой аттестации выбирается в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса», утвержденного приказом директора техникума от 29.11.2017 года и отражается в Программе государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам утверждаются директором техникума после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателя государственной экзаменационной комиссии ОПОП ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным

органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования; на основании методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, размещенной на сайте <https://esat.worldskills.ru>; Программы государственной итоговой аттестации разрабатываемой методической комиссией, согласовываемой с работодателем и утверждаемой директором.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты	социально-экономических дисциплин
	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	товароведения продовольственных товаров
	технологии кулинарного и кондитерского производства
	иностранного языка
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	актовый зал.

