

Министерство образования и молодежной политики 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»
Ю.А.Митько/
« 10 июля » 2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на 2020-2024 учебные года

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППСЗ – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Екатеринбург
2020 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» (код 33.011) , утвержденный приказом Министерством труда № 610-н от 08.08.2015 г., «Кондитер» (код 33.010) , утвержденный приказом Министерством труда № 597-н от 07.09.2015 г., «Пекарь» (код 33.014) , утвержденный приказом Министерством труда № 914-н от 01.12.2015 г. (3-й и 4-й уровни квалификации) и международных требований.

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

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

Рассмотрен на заседании методического совета протокол № 32
от «27» июня 2020 г.

Согласовано:

Зам. директора по УР [подпись] И.Н. Субботина
Зам.директора по УПР [подпись] С.Е.Костромина
Зам.директора по УМР [подпись] Л.В.Бугуева
Заведующий отделением ПИССЗ [подпись] И.Г.Кофман
« 30 » августа 2020 г.

Представители работодателя:



[подпись]
« 30 » августа 2020 г.
« 30 » августа 2020 г.

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 специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.);
2. Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, ст.68;
3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах основной профессиональной образовательной программы с учетом профиля получаемого профессионального образования;
4. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
5. «Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФАГУ ФИРО;
6. 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);
7. Методических рекомендаций по разработке учебного плана, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;
8. 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.);
9. Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 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»;

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

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

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

13. Профессиональные стандарты: «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015г;

14. 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.;

15. 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);

16. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015г.);

17. 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 17.11.2017 г. Министерством образования и науки РФ);

18. 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;
- 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;
- учебная практика проводится в учебной кухне ресторана и предприятиях общественного питания в объеме 11 недель (396 часов) и концентрировано при освоении профессиональных модулей:
- ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 2 недели (72 часа),
- ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 1 неделя (36 часов),
- ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 1 неделя (36 часов),
- ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 2 недели (72 часа),
- ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) — 2 недели (72 часа),
- ПМ. 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели – 1 неделя (36 часов),
- производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 21 недели (756 часов), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:
- ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 5 недель (180 часов),
- ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания - 3 недели (108 часов),

- ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 2 недели (72 часа),

- ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 3 недели (108 часов),

- ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала — 3 недели (108 часов),

- ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) — 3 недели (108 часов),

- система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

- преддипломная практика организуется в предприятиях общественного питания 4 недели (144 часа);

- по завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и демонстрационный экзамен по завершению практики;

- Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО, Программой ГИА. Форма проведения ГИА – защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) или 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.

- Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

- Практические занятия по дисциплине Информационные технологии в профессиональной деятельности проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

- Подготовка и защита курсовой работы по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

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:

Базовые учебные дисциплины:

1. Русский язык
2. Литература
3. Иностранный язык
4. Математика
5. История
6. Физическая культура
7. Основы безопасности жизнедеятельности
8. Физика
9. Астрономия
10. Обществознание (вкл. экономику и право)
11. География
12. Экология

Профильные учебные дисциплины:

13. Информатика
14. Химия
15. Биология
16. Родная литература

Выполнение индивидуального проекта предусмотрено по дисциплине иностранный язык.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Основная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки состоит из инвариантной составляющей в объеме 3168 часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 70% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме 1296 часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 30% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

1. *Введение новых учебных дисциплин – 56 часов, в т.ч.:*

Русский язык и культура речи – 56 часов.

2. *Введение дисциплин регионального (национально-регионального) компонента в объеме 304 часа, в т.ч.:*

Основы предпринимательской деятельности — 80 часов;

Специальные виды питания — 32 часа;

Особенности национальной и зарубежной кухни — 38 часов;

Калькуляция и учет - 32 часа;

Специальный рисунок — 32 часа;

Метрология и стандартизация – 48 часов;

Контроль качества продукции и услуг общественного питания — 42 часа.

3. 3. Увеличение объема времени обязательной аудиторной нагрузки на профессиональные модули 936 часов, в т.ч.:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

ПМ. 08 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.

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 | 36 | 2 | 1 | - | 2 | - | 11 | 52 |
| II курс | 31 | 4 | 4 | - | 2 | - | 11 | 52 |
| III курс | 27 | 2 | 10 | - | 2 | - | 11 | 52 |
| IV курс | 21 | 3 | 6 | 3 | 2 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 115 | 11 | 21 | 3 | 8 | 6 | 35 | 199 |

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

| 1 семестр | | 2 семестр | |
|---|---|--|---|
| Экзамены | Диф.зачеты | Экзамены | Диф.зачеты |
| 1. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. 2. МДК 07.01. | 1. География Физическая культура 1. Родная литература | 1. Русский язык 2. Литература 3. Химия 4. МДК 07.02 | 1. Физическая культура 2. Организация хранения и контроль запасов сырья 3. Техническое оснащение организации питания 4. Основы безопасности жизнедеятельности 5. Экология 6. МДК 01.01 |
| | зачеты | | зачеты |

| 3 семестр | | 4 семестр | |
|-------------------------------|--|--|--|
| Экзамены | Диф.зачеты | Экзамены | Диф.зачеты |
| 1. Математика 2. МДК 07.03 | 1. Иностранный язык Физическая культура (огсэ). | 1. Химия (сн) 2. МДК 01.02. ПМ 01 ПМ 07 | 1. Физика 2. Информатика 3. МДК 02.01. 4. МДК 03.01. 5. Обществознание (вкл. экономику и право) 6. История Физическая культура (огсэ). |
| | зачеты | | Зачеты |

| 5 семестр | | | 6 семестр | | |
|---|--|--------------------------------|---|--|--|
| Экзамены | Диф.зачеты | зачеты | Экзамены | Диф.зачеты | Зачеты |
| 1. МДК 02.02. 2. МДК 03.02. 3. МДК 04.02. | 1. История (огсэ) 2. МДК 04.01. 3. Математика (еп) | Физическая культура (огсэ). | 1. Метрология и стандартизация 2. Организация обслуживания | 1. Иностраный язык в профессиональной деятельности. 2. Безопасность жизнедеятельности. 3. Биология | Физическая культура (огсэ). 1. Основы философии 2. Астрономия. 3. Экологические основы природопользования 4. Русский язык и культура речи |
| ПМ 03 | | | ПМ 04 ПМ 06 | | |

| 7 семестр | | | 8 семестр | | |
|--------------------------------|--|---|---|--|---|
| Экзамены | Диф.зачеты | зачеты | Экзамены | Диф.зачеты | зачеты |
| 1. МДК 05.02 2. МДК 08.01. | 1. Правовые основы профессиональной деятельности 2. МДК 05.01 3. Информационные технологии в профессиональной деятельности | Физическая культура (огсэ). 1. Охрана труда | 1. МДК 06.01. 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. 3. Особенности национальной и зарубежной кухни. | 1. Физическая культура (огсэ). 2. Калькуляция и учет. 3. Основы экономики, менеджмента, маркетинга. | 1. Психология общения 2. Специальный рисунок. 3. Основы предпринимательской деятельности. |
| ПМ 05. ПМ 08. | | | ПМ 06. | | |

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| № | Кабинеты | Наименование | Номер кабинета |
|----|--|--|------------------|
| 1 | Химии, биологии | | |
| 2 | Микробиологии, санитарии и гигиены | | 401 |
| 3 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда | | 303 |
| 4 | Технологического оборудования | кулинарного и кондитерского производства | 301 (М-Сибиряка) |
| 5 | Физики | | 301 |
| 6 | Общественная | | 304 (М-Сибиряка) |
| 7 | Информационных технологий в профессиональной деятельности | | 308 |
| 8 | Русского языка и литературы | | 306 (М-Сибиряка) |
| 9 | Математики | | 312 |
| 10 | Иностранных языков | | 308 (М-Сибиряка) |
| 11 | Технологии кулинарного и кондитерского производства | | 307 |
| 12 | Истории | | 201 |
| 13 | Экологических основ природопользования | | 410 (М-Сибиряка) |
| 14 | Организация хранения и контроля запасов сырья | | 403 |
| 15 | Организации обслуживания | | 303 |
| 16 | Технического оснащения кулинарного и кондитерского производств | | 402 |
| 17 | Социально-экономических дисциплин | | 301 |
| | Лаборатории | | 406 |
| | Химии | | |
| 5 | Учебная кухня ресторана | | 213 (М-Сибиряка) |
| 6 | Учебный кондитерский цех | | 206 |
| 7 | Спортивный комплекс | | 206 |
| | Спортивный зал | | |
| 8 | Тренажерный зал | | М-Сибиряка |
| | Залы | | М-Сибиряка |
| 1 | Библиотека | | |
| 2 | Читальный зал с выходом в сеть интернет | | 311 (М-Сибиряка) |
| 3 | Актный зал | | 311 (М-Сибиряка) |
| | | | пл. Луначарского |

| Метрология и стандартизация | 6 | Э | 50 | 2 | 48 | 26 | 14 | | | 2 | 6 | | | 2 | | 50 | | | | | | | |
|--|---|----|------|-----|------|-----|-----|-----|----|----|----|----|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|
| Профессиональный лицей (с ГИА) | | | 2696 | 122 | 2574 | 538 | 180 | 204 | 50 | 20 | 70 | 16 | 138 | 162 | 48 | 210 | 458 | 38 | 426 | 345 | 20 | 407 | 550 |
| Профессиональные модули | | | 2336 | 122 | 2214 | 538 | 180 | 204 | 50 | 20 | 70 | 16 | 138 | 162 | 48 | 210 | 458 | 38 | 426 | 345 | 20 | 407 | 190 |
| в том числе МДК | | | 1184 | 122 | 1062 | 538 | 180 | 204 | 50 | 20 | 70 | 16 | 102 | 90 | 48 | 174 | 206 | 38 | 246 | 93 | 20 | 191 | 82 |
| УП, ПП | | | 1152 | | | | | | | | | | 36 | 72 | | 36 | 252 | | 180 | 252 | | 216 | 108 |
| в т.ч. учебная практика | | | 396 | | | | | | | | | | 36 | 36 | | 36 | 108 | | 72 | 0 | | 108 | |
| производственная практика | | | 756 | | | | | | | | | | 0 | 36 | 0 | 0 | 144 | 0 | 108 | 252 | 0 | 108 | 108 |
| Преддипломная практика | | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Государственная итоговая аттестация | | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 144 |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для бленд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 216 |
| МДК 01.01. | 2 | дз | 250 | 28 | 78 | 40 | 8 | 20 | | 2 | 8 | 8 | | 40 | 20 | 34 | 176 | | | | | | |
| МДК 01.02. | 4 | э | 40 | 8 | 32 | 22 | 8 | | | 0 | 2 | 8 | 40 | | | | | | | | | | |
| УП ПМ 01. | | | 66 | 20 | 46 | 18 | 0 | 20 | | 2 | 6 | | | 20 | 34 | 32 | | | | | | | |
| ПП ПМ 01. | 4 | э | 72 | | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | | | |
| | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | | |

