

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

КТЫПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар,кондитер

код и наименование профессии



О.В. Юдина
2020 г.

Утверждаю

Директор КТЫПОУ «Красноярский

технологический техникум пищевой

промышленности»

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения- очная
Нормативный срок обучения – 3года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

ОП.10	Дизайн и эстетика кулинарных изделий	7	54	4	8	50	24	26	50										50		
ОП.11	Дизайн и эстетика кондитерских изделий	8	72	4	12	68	28	40	34										34	34	
ОП.12	Организация обслуживания	8	40	4	6	36	24	12												36	
ОП.13	Деловая культура	8	40	4	6	36	24	12												36	
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8	82	4	14	78	20	58											34	44	
П.00	Профессиональный цикл		1556	84	180	146	2696/1292	504	392												
ПМ.00	Профессиональные модули		1556	84	180	146	2696/1292	504	392											334	192
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий различного ассортимента		200	20	18	18	342/162	68	94												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4	78	8	8	70	36	34													
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	122	12	18	10	92	32	60												
УП.01	Учебная практика	4				72		72													
ПП.01	Производственная практика	4				108		108													

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	244	12	18	20	214	84	130								28	186		
УП.03	Учебная практика		6					72		72								36	36		
ПП.03	Производственная практика		6					108		108									108		
М.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента	КВЭ 7		208	16	18	22	354/174	60	114											
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	36	4		6	32	20	12									32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	172	12	18	16	142	40	102										142	
УП.04	Учебная практика									72											
УП.04	Производственная практика (по профилю специальности)									72											
УП.04	Учебная практика		6					72		72									72		
ПП.04	Производственная практика		7					108		108											108

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) профессии. 43.01.09 Повар, кондитер

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СТО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40,5	0	0		0,5	0	11	52
II курс	32,5	3	3		2,5		11	52
III курс	21,5	7	11		1,5		2	43
IV курс	22,5	5	10		1,5		2	43
	117	15	24		6	2	35	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01. 09 Повар, кондитер

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

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.

4. Пояснительная записка

4.1.1 Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569г., зареестрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016г, в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 08 сентября 2015 года № 610 –н, профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 07 сентября 2015 года № 597 –н, профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 01 декабря 2015 года № 914 –н, 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 и специальности среднего профессионального образования(Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015 года; Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №08-334 от 03.03.2016г.; Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров Министерства просвещения Российской Федерации № ПГ-МП-15874 от 13.08.2019.)

4.2.1 Начало учебных занятий 1 сентября.

4.2.2 Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

4.2.3 Продолжительность учебной недели – шестидневная.

4.2.4 Начало занятий – 8 час. 30 мин. Продолжительность урока – 45 мин., лента из двух уроков, между уроками перерыв 5 мин.

4.2.5 Учебные занятия группируются парами. Перерывы между ними составляют 20 минут, большая перемена с 12 час. 05 мин. до 12 час. 35 мин.

4.2.6 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены квалификационные. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей.

4.2.8 Время, сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

4.2.13 По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрено 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

4.2.14. На предпоследнем курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

4.2.15 Учебным планом предусмотрены следующие виды практики: учебная и производственная практика.

Программы практик являются составной частью ПНКРС СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по профессии.

Содержание практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Оценка по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студента.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, учебная практика также может проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Учебная практика может проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

4.2.16 Учебная практика 540 часов) предусмотрена в 4 - 8 семестрах в рамках модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента -72 часа

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента- 144 часа

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента- 72 часа

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента- 72- часа

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -108 часов -180 часов

Производственная практика (864часов) проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля в организациях, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 108 часа

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -288

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 108 часов

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента-108 часов

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 252 часа.

5. Формирование вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

5.1.1 Вариативная часть обязательных учебных часовиспользована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

Часы вариативной части ФГОС (20%) распределены следующим образом:

В общепрофессиональный учебный цикл введены дисциплины:

Дизайн и эстетика кулинарных изделий – 50 час.;

Дизайн и эстетика кондитерских изделий - 68 час.;

Организация обслуживания – 36 час. ;

Деловая культура – 36 час.;

Информационные технологии в профессиональной деятельности 78 час. 276 часов распределены между учебными дисциплинами

На180 часов увеличен объём времени по профессиональным модулям.

5.2.1 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося. Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, международных стандартов WSR;
- установление фактического уровня освоения теоретических знаний и практических умений по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практического опыта по учебной и производственной практике;
- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);
- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;
- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;
- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;

по: ОУД. 12 География и ОУД.13 Астрономия- 2 сем.;

комплексный экзамен по:

ОУД.09 Экономика и ОУД.10 Право – 2семестр.

5.2.7Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится
- в виде демонстрационного экзамена.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Порядок подготовки государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА.

Зам. директора по учебной работе



Варламова Р.П.