

Директор ГАПОУ ТО
"Ишимский многопрофильный техникум"

С.Е. Конеv
16.06.2019г.

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

Форма обучения: очная
 Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
 на базе основного общего образования
 с получением среднего общего образования
 Год начала подготовки - 2019 г.
 Дата утверждения ФГОС СПО
 09.12.2016 № 1569

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

[illegible]

Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Каникулы	Подготовка к государственной итоговой аттестации	Государственная итоговая аттестация	Неделя отсутствия
□	У	ПР	Х	А	=	Δ	III	*

3. План учебного процесса

	Наименование циклов,разделов, дисциплин, профессиональных модулей,МДК, практик	Распред. по семестрам			Максимальная учебная нагрузка студента, ч	Самостоятельная учебная нагрузка студента, ч	Время по видам учебной работы				Распределение по курсам							
		Экзаменов	Зачетов	Диф. зачет			Всего	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
											1	2	3	4	5	6	7	8
											семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр
											576	846	576	432	162	288	162	270
16	23,5	16	12	4,5	8	4,5	7,5											
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	10	19
	Общий объем образовательной программы				3078	1026	3312	1713	1599		576	846	576	432	162	288	162	270
ОД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины				3078	1026	2052	1067	985		504	810	326	340	0	0	24	48
ОУД. 00	Общие учебные дисциплины				1701	567	1134	607	527		277	343	235	279	0			
ОУД. 01	Русский язык	2			171	57	114	94	20		48	66						
ОУД. 02	Литература			4	256	85	171	171			48	44	35	44				
ОУД. 03	Иностранный язык			4	257	86	171	0	171		32	44	34	61				
ОУД. 04	Математика	4			342	114	228	114	114		48	66	48	66				
ОУД. 05	История			4	257	86	171	171			32	44	41	54				
ОУД. 06	Физическая культура			4	256	85	171	2	169		32	44	41	54				
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	108	36	72	37	35		37	35						
ОУД.08	Астрономия			3	54	18	36	18	18				36					
ОУД. 00	По выбору из обязательных предметных областей				1161	387	774	404	370		227	395	91	61				
ОУД. 09	Информатика			2	162	54	108	20	88		32	76						
ОУД. 10	Физика			2	162	54	108	54	54		32	76						
ОУД. 11	Химия	3		2	257	86	171	71	100		67	47	57					
ОУД. 12	Обществознание (вкл. экономику и право)			4	256	85	171	151	20		32	44	34	61				
ОУД. 13	Биология			2	108	36	72	36	36		32	40						
ОУД. 14	География			2	108	36	72	36	36		32	40						
ОУД. 15	Экология			2	108	36	72	36	36			72						
ОУД. 00	Дополнительные учебные дисциплины				216	72	144	56	88		0	72	0	0	0	0	24	48
ОУД.16	Введение в профессию			2	54	18	36	18	18			36						
ОУД.17	История кухни Сибири			2	54	18	36	18	18			36						
ОУД.18	Рисование и лепка			8	54	18	36	10	26									36
ОУД.19	Художественное оформление блюд			8	54	18	36	10	26								24	12
							1260	646	614	0	72	36	250	92	162	288	138	222
ОП.00	Общепрофессиональный цикл						462	210	252	0	72	36	122	0	94	42	34	62
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1					36	24	12		36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2			36	20	16			36						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1					36	24	12		36							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8			36	28	8									36
ОП.05	Основы калькуляции и учета			3			32	20	12				32					
ОП.06	Охрана труда			7			36	26	10						18	18		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		67	8			36		36						14	8	14	

[illegible]

Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

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.

Спортивный комплекс

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актальный зал

Пояснения к учебному плану

Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным 9 декабря 2016 года №1569.

При освоении программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих присваивается квалификация - повар, кондитер. Срок получения образования по образовательной программе по очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 год 10 месяцев.

Объем по образовательной программы составляет 5904ч, из которых вариативная часть - 612ч., 72ч.- государственная итоговая аттестация, увеличение часов на учебную и производственную практику - 756ч.

Вариативная часть распределена следующим образом:

- на внесение в учебный план дополнительных дисциплин общепрофессионального цикла -138 ч.:

ОП.10. Информационные технологии в профессиональной деятельности - 48ч.

ОП.11.Контроль качества приготовления кулинарной продукции- 54ч. ;

ОП.12. Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты.ProfiIUM) - 36ч.;

- на увеличение количества часов при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей -150ч.;

на увеличение часов учебной и производственной практики -324ч.

Начало учебных занятий -1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Общеобразовательный цикл образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется одновременно с освоением общепрофессиональных учебных дисциплин и профессиональных модулей. Итоговая аттестация проводится по учебным дисциплинам: ОУД.01. Русский язык, ОУД.04. Математика, ОУД.11. Химия.

Практика является обязательным разделом учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная.

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно в несколько периодов или рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Промежуточная аттестация организуется следующим образом: зачеты проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению освоения всех элементов: междисциплинарных курсов и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а количество зачётов-10. В указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре и практикам.

Консультации проводятся согласно расписанию, вне сетки обязательных учебных занятий. По формам проведения: устные и письменные, индивидуальные и групповые по подготовке к экзаменам и зачетам, выполнению выпускной квалификационной работы в расчете 4 часа на одного обучающегося.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демозамена.