

3. Перечень кабинетов, лабораторий и др.

Надо по стандарту

| № п/п | Наименование |
|-------|---|
| | Кабинеты: |
| 1. | Социально-экономических дисциплин |
| 2. | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 3. | Кабинет физики и математики |
| 4. | Кабинет информатики |
| 5. | Кабинет химии, биологии, микробиологии, санитарии и гигиены |
| 6. | Кабинет технологии кулинарного производства |
| 7. | Кабинет для самостоятельной работы обучающихся |
| | Лаборатории: |
| 8. | Лаборатория товароведения продовольственных товаров |
| 9. | Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места |
| | Учебные цеха: |
| 10. | Учебная кухня ресторана с зонами |
| 11. | Учебный кондитерский цех |
| | Спортивный комплекс: |
| 12. | Спортивный зал |
| 13. | Тренажерный зал |
| 14. | Открытый стадион |
| | Залы: |
| 15. | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |

У нас имеется

| № п/п | Наименование |
|-------|---|
| | Кабинеты: |
| 1. | |
| 2. | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 3. | Кабинет физики и математики |
| 4. | Кабинет информатики |
| 5. | Кабинет химии, биологии, микробиологии, санитарии и гигиены |
| 6. | Кабинет технологии кулинарного производства |
| 7. | Кабинет для самостоятельной работы обучающихся |
| | Лаборатории: |
| 8. | Кабинет - лаборатория товароведения продовольственных товаров |
| 9. | |
| | Учебные цеха: |
| 10. | Учебная кухня столовой с зонами |
| 11. | Учебный кондитерский цех (в лаборатории) |
| | Спортивный комплекс: |
| 12. | Спортивный зал |
| 13. | Тренажерный зал (в общежитии) |
| 14. | Открытый стадион |
| | Залы: |
| 15. | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |

Согласовано:
« » _____ 2017г.
Специалист по организации питания МКОУ (ОМЦ)
должность
_____/В.В. Мельник/
подпись расшифровка

Утверждаю:
« » _____ 2017г.
Директор ОГБПОУ «КАПТ»
должность
_____/Н.Н. Сайнакова/
подпись расшифровка

Согласовано:
« » _____ 2017г.
ИП З.И.Стригунова, кафе «ВкусЛандия»
должность
_____/З.И. Стригунова/
подпись расшифровка

Согласовано:
« » _____ 2017г.
И.о.директора Бакчарского потребительского общества
должность
_____/Е.А. Волкова/
подпись расшифровка

**Комплект
РАБОЧЕЙ УЧЕБНО-ПЛАНИРУЮЩЕЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.01.09. Повар, кондитер
срок обучения 3 года 10 месяцев (46 месяцев)**

с. Бакчар
2017г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект рабочей учебно – планирующей документации разработан на основе федеральных государственных стандартов по профессии: Повар. Кондитер. (43.01.09.) и в соответствии с требованиями квалификационных характеристик по профессиям: Повар (33.011), Кондитер (33.010).

В комплект включены:

- Пояснительная записка;
- Квалификационные характеристики;
- Пояснительная записка к плану учебного процесса, план учебного процесса, графики учебного процесса;
- Рабочие учебные программы:
 1. Русский язык и литература (РЯ).
 2. Русский язык и литература (Л).
 3. Иностранный язык.
 4. Математика: алгебра и начала анализа, геометрия.
 5. История.
 6. Физическая культура.
 7. ОБЖ
 8. Информатика.
 9. Физика.
 10. Химия.
 11. Обществознание (включая экономику и право).
 12. Биология
 13. География.
 14. Экология.
 15. Эффективное поведение на рынке труда.
 16. Введение в специальность.
 17. Дизайн кулинарных блюд.
 18. Специальное рисование и лепка.
 19. Основы кооперации и предпринимательской деятельности.
 20. Основы проектной и исследовательской деятельности.
 21. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
 22. Основы товароведения продовольственных товаров.
 23. Техническое оснащение и организация рабочего места.
 24. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.
 25. Основы калькуляции и учёта.
 26. Охрана труда.
 27. Иностранный язык в профессиональной деятельности.
 28. Безопасность жизнедеятельности.
 29. Физическая культура.
 30. Культура делового общения.
- 31. ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:
 - МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
 - МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.
 - УП.01. Учебная практика.
 - ПП.01. Производственная практика
- 32. ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
 - МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
 - МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
 - УП.02. Учебная практика.

ПП.02. Производственная практика.

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

МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

УП.03. Учебная практика.

ПП.03. Производственная практика.

34. ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

МДК.04.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

УП.04. Учебная практика.

ПП.04. Производственная практика.

35. ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

УП.05. Учебная практика.

ПП.05. Производственная практика.

4. Пояснительная записка

4.1 Учебный план областного государственного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум» разработан рабочей группой на основании приказа №12 ОГБУДПО «УМЦ» от 03 марта 2017г. на основе:

- Ф3 РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 № 273-ФЗ
- Рекомендаций по организации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки № 06-259 от 17.03.2015)
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 22 декабря 2016 года № 44898
- Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки № 06-156 от 20.02.2017)
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным Приказом Минобрнауки РФ № 292 от 18 апреля 2013г
- Письма Министерства образования и науки РФ № 12-696 от 20.10.2010 года «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»
- Типового Положения об образовательном учреждении начального профессионального образования, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 14 июля 2008 года № 521;
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015 № 39023
- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015 № 38940
- Устава техникума, утвержденного распоряжением Департамента Томской области от 27.07.2016г. № 226
- Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в техникуме
- Порядок прохождения практики обучающимися, осваивающими основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Положение об итоговой государственной аттестации

Учебный план предназначен для подготовки в ОГБПОУ «КАПТ» квалифицированных рабочих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер. Подготовка осуществляется на базе основного общего образования. Срок обучения 3 года 10 месяцев. По окончании обучения присваиваются профессии рабочих «Повар 3-4 разряда», «Кондитер 3-4 разряда».

4.2. Организация учебного процесса спланирована в соответствии с требованиями ФГОС:

- Группы студентов, принятых на базе основного общего образования, приступают к обучению, начиная с первого курса.

- Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки 36 часов в неделю (включая самостоятельную работу); максимальный объем учебной нагрузки по дисциплинам общеобразовательного цикла составляет 54 часа в неделю включает в себя все виды учебной работы студентов в образовательном учреждении и вне его: обязательные занятия, консультации, выполнение домашних заданий, внеаудиторную самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта.

- Продолжительность учебной недели - шестидневная; занятия сгруппированы парами.

- Формы и процедуры текущего контроля знаний (групповые, индивидуальные, устные, письменные, тестирование и др.) проводятся в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в техникуме и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

- Промежуточная аттестация включает в себя следующие виды: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен демонстрационный по профессиональным модулям и составляет 7 недель.

- Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре и иностранному языку).

- Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин и МДК, освоение учебных практик.

- Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки

- По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены демонстрационные, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки общих и профессиональных компетенций.

- Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные).

- При проведении лабораторных и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

- По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены часы внеаудиторной самостоятельной работы студентов, которая включает игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

- Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах.

- На первом курсе с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами на основании совместного приказа Минобрнауки и Минобороны от 24.02.10 № 96/134.

- Государственная (итоговая) аттестация проводится по завершению сроков обучения и выполнению учебных планов и программ. Государственная

(итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обучающимся, успешно прошедшим государственную (итоговую) аттестацию вручаются дипломы с соответствующими профессиями и уровнем квалификации.

ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного цикла;
- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла;
- учебная практика
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с Рекомендаций по организации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (естественнонаучный профиль).

Общепрофессиональный цикл

Общепрофессиональный цикл включает в себя изучение учебных дисциплин:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда, ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, ОП.09 Физическая культура, ОП.10 Культура делового общения

Профессиональный цикл

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Профессиональные модуль ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента изучается на I курсе, профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента изучается II курсе, профессиональные модули ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – на III курсе, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента начинается изучение на III курсе и продолжает изучаться на IV курсе.

• Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

• Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

• Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

• Учебное время распределяется на теоретическое обучение общеобразовательных дисциплин в объеме 2268 часов: на изучение общих дисциплин общеобразовательного цикла в размере 1188 часов, на изучение дисциплин по выбору из обязательных предметных областей общеобразовательного цикла в размере 792 часов, на изучение дополнительных дисциплин общеобразовательного цикла в размере 288 часов; остаток часов в размере 504 часа распределен на увеличение часов профессиональных модулей

4.3. Формирование вариативной части ППКРС

Объем вариативной части ОПОП - 592 часа (более 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение ППКРС).

Часы вариативной части использованы следующим образом:

- Часть часов на увеличение объема дисциплин общепрофессионального цикла ППКРС в объеме 144 часов:
 - Основы товароведения продовольственных товаров -36 часов
 - Техническое оснащение и организация рабочего места – 36 часов
 - Иностранный язык в профессиональной деятельности – 36 часов
 - Основы калькуляции и учета – 36 часов
- Часть часов на введение дисциплины общепрофессионального цикла ППКРС в объеме 36 часов
- Культура делового общения
 - Часть часов распределена на увеличение объема междисциплинарных курсов в объеме 412 часов:
 - 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 – 72 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 разнообразного ассортимента – 124 часа.