

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГАПОУ ВО «Никологорский аграрно-промышленный колледж»

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор ООО
«СТРОЙСЕРВИС»
г Вязники



Е.П. Ардарова
26 июня 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ВО «НАПК»
Д.В. Лопухов
27 июня 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 «Повар»

Квалификация: повар
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 10 мес.
на базе основного общего образования

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
			по профилю профессии	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	23	8	8	-	1	1	2	43
Всего	23	8	8	-	1	1	2	43

3. План учебного процесса по профессии 16675 «Повар» (срок обучения 10 месяцев)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр) I курс	
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная				1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.
					всего занятий	в т. ч.				
				занятия в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)		занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОДБ	Базовые образовательные дисциплины	0/4/1	276	93	183	44	139		114	69
ОДБ 01	История России	ДЗ	41	14	27	22	5		27	
ОДБ 02	Основы права	ДЗ	24	8	16	10	6		16	
ОДБ 03	Физическая культура (адаптивная)	З	128	43	85	2	83		35	50
ОДБ 04	Математика	ДЗ	54	18	36	10	26		36	
ОДБ 05	Основы информатизации	ДЗ	29	10	19		19			19
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/5/0	217	72	145	84	61		145	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	54	18	36	20	16		36	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	54	18	36	20	16		36	

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	54	18	36	20	16		36	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	30	10	20	14	6		20	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	25	8	17	10	7		17	
П.00	Профессиональный цикл									
ПМ.00	Профессиональные модули	8/8/0	1002	142	860 <small>284+576</small>	160	124		106	754
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Эк	123	17	106	20	14			
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		51	17	34	20	14		34	
УП. ПМ 01	Учебная практика		ДЗ	36		36				36
ПП. ПМ 01	Производственная практика		36		36				36	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Эк	123	17	106	20	14			
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		51	17	34	20	14			34
УП. ПМ 02	Учебная практика		ДЗ	36		36				36
ПП. ПМ 02,	Производственная практика		36		36				36	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Эк	123	17	106	20	14			
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		51	17	34	20	14			34
УП. ПМ 03	Учебная практика		ДЗ	36		36				36
ПП. ПМ 03	Производственная практика		36		36				36	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Эк	123	17	106	20	14			
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		51	17	34	20	14			34
УП. ПМ 04	Учебная практика		ДЗ	36		36				36
ПП. ПМ 04	Производственная практика		36		36				36	

ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		129	19	110	20	18			
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Эк	57	19	38	20	18			38
УП. ПМ 05	Учебная практика	ДЗ	36		36					36
ПП. ПМ 05	Производственная практика		36		36					36
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		129	19	110	20	18			
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Эк	57	19	38	20	18			38
УП. ПМ 06	Учебная практика	ДЗ	36		36					36
ПП. ПМ 06	Производственная практика		36		36					36
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		126	18	108	20	16			
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Эк	54	18	36	20	16			36
УП. ПМ 07	Учебная практика	ДЗ	36		36					36
ПП. ПМ 07	Производственная практика		36		36					36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		126	18	108	20	16			
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк	54	18	36	20	16			36
УП. ПМ 08	Учебная практика	ДЗ	36		36					36
ПП. ПМ 08	Производственная практика		36		36					36
		0/0/5	324	108	216	108	108		216	
АРК. 01	Математика в профессии	3	54	18	36	18	18		36	
АРК. 02	Твой профессиональный проект	3	54	18	36	18	18		36	
АРК. 03	Трудоустройство и карьера	3	54	18	36	18	18		36	
АРК. 04	Основы экологии питания человека	3	54	18	36	18	18		36	
АРК. 05	Психология делового общения	3	54	18	36	18	18		36	
АРК. 06	Социально-психологическая адаптация на рынке труда		54	18	36	18	18		36	

	Всего по ППКРС(теория)		1243	415	828	396	432		509	319
УП.01-08	Учебная практика		0	0	288	0	0		36	252
ПП.01-08	Производственная практика		0	0	288	0	0		36	252
		8/17/6	1819	415	1404				581	823
ГИА	Итоговая аттестация				36					1 неделя
	ВСЕГО				1440					
Итоговая аттестация (1 неделя) в форме квалификационного экзамена Выполнение работ с 24 июня по 29 июня 2019 г					Всего	дисциплин и МДК		509	319	
						учебной практики		36	252	
						производственной практики		36	252	
						экзаменов (в том числе экзаменов (квалификационных))		1	7	
						дифф. зачетов		9	8	
						зачетов		5	1	

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

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.

Экспертное заключение
на
программу профессионального обучения
по профессии 16675 ПОВАР

ГАПОУ ВО «Никологорский аграрно-промышленный колледж»
от работодателя в лице:
Генерального директора ООО «СТРОЙСЕРВИС» г Вязники Елены Петровны
Ардаровой

1. Оценка основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП):

Программа профессионального обучения по профессии 16675 « ПОВАР» ГАПОУ ВО «Никологорский аграрно – промышленный колледж» разработана на основе Профессионального стандарта 33.011 «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.сентября 2015 года, № 39023), соответствует современным требованиям к профессиональной деятельности квалифицированных рабочих и служащих данного профиля на предприятиях общественного питания.

Профессия входит в Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94);

- требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в Профессиональном стандарте по данной профессии;
- в ОПОП предусмотрено изучение современных производственных технологий, технического оснащения и особенностей организации труда, экономических и правовых основ производственной деятельности на предприятиях данного профиля;
- в учебном плане учтены рекомендации работодателей в части изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
- в содержании учебных и производственных практик по профессиональным модулям учтен перечень специфических работ, рекомендованный работодателями по осуществлению организации процесса и приготовления блюд.

2. Использование вариативной части учебного плана программы:

Вариативная часть учебного плана программы распределена на реализацию адаптационного учебного цикла, на увеличение количества часов на изучение дисциплин профессионального цикла, что позволяет расширить знания теоретических основ профессиональной деятельности будущего работника,

удовлетворить запросы работодателя на дополнительные результаты освоения ОПОП.

3. Предложения по совершенствованию программы с учетом требований квалификационных характеристик профессионала:

- изучение современных технологий и оборудования осуществлять непосредственно на базе колледжа в ходе практических работ по МДК до проведения практик по профессиональным модулям;
- при осуществлении подготовки по профессии 16675 Повар рекомендуется проводить практики с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья;
- использовать возможности дуального обучения;
- скорректировать программы профессиональных модулей в соответствии с требованием профессионального стандарта

4. Вывод.

Программа профессионального обучения по профессии 16675 ПОВАР соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

Экспертизу провел:

" 26 " июня 2018 г.

Генеральный директор ООО
«СТРОЙСЕРВИС»
г. Вязники

Е.П. Ардарова
2018 г.



Экспертное заключение
на
программу профессионального обучения
по профессии 16675 ПОВАР

ГАПОУ ВО «Никологорский аграрно-промышленный колледж»
от работодателя в лице:

Генерального директора ООО «СТРОЙСЕРВИС» г Вязники Елены Петровны
Ардаровой

1. Оценка основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП):

Программа профессионального обучения по профессии 16675 « ПОВАР» ГАПОУ ВО «Никологорский аграрно – промышленный колледж» разработана на основе Профессионального стандарта 33.011 «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.сентября 2015 года, № 39023), соответствует современным требованиям к профессиональной деятельности квалифицированных рабочих и служащих данного профиля на предприятиях общественного питания.

Профессия входит в Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94);

- требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в Профессиональном стандарте по данной профессии;
- в ОПОП предусмотрено изучение современных производственных технологий, технического оснащения и особенностей организации труда, экономических и правовых основ производственной деятельности на предприятиях данного профиля;
- в учебном плане учтены рекомендации работодателей в части изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
- в содержании учебных и производственных практик по профессиональным модулям учтен перечень специфических работ, рекомендованный работодателями по осуществлению организации процесса и приготовления блюд.

2. Использование вариативной части учебного плана программы:

Вариативная часть учебного плана программы распределена на реализацию адаптационного учебного цикла, на увеличение количества часов на изучение дисциплин профессионального цикла, что позволяет расширить знания теоретических основ профессиональной деятельности будущего работника,