

28.06.2024

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

код	наименование профессии
-----	------------------------

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

повар кондитер

год начала подготовки по УП 2024

No 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции для школьного питания

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

	Обучение по циклам
A	Промежуточная аттестация
K	Каникулы

У	Учебная практика
П	Производственная практика

☐	
☒	Государственная итоговая аттестация
☒	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА Прове-□ дение	Каникулы	Всего	Студентов
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика						
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	34	17	17	1		1	3		3	3		3		11	52	
II	33	16	17	1		1	3	1	2	4		4		11	52	
III	21	13	8	2		2	10	4	6	8		8		11	52	
IV	18	11 1/2	6 1/2	2	1/2	1 1/2	7	5	2	12		12	2	2	43	
Всего	106	57 1/2	48 1/2	6	1/2	5 1/2	23	10	13	27		27	2	35	199	

[illegible][illegible][illegible][illegible]

пп	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16	1	27	3	3739	58	50	2592	486	1134	630	67	124	124	20	84	40	387	6	3	260	102	50	10	98	98	54	8	360	6	5	202	62	62	68	3	612	612	142	296	172	864	23	25	504	76	192	96	24	539	10	4	522	94	204	138	3	755	13	13	270	140	58	27	2989	750
----	-----------------------------	----	---	----	---	------	----	----	------	-----	------	-----	----	-----	-----	----	----	----	-----	---	---	-----	-----	----	----	----	----	----	---	-----	---	---	-----	----	----	----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----	----	-----	----	-----	----	----	-----	----	---	-----	----	-----	-----	---	-----	----	----	-----	-----	----	----	------	-----

[illegible]

[illegible]

Экзамены (без учета физ. культуры)		4		3		6	1	6	
Зачеты (без учета физ. культуры)			1				2		
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	4	6	3	6	5	4	2	6	
Контрольные работы (без учета физ. культуры)		2	2				1	2	

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	3	товароведения продовольственных товаров
	4	технологии кулинарного и кондитерского производства
	5	иностранного языка
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	7	технического оснащения и организации рабочего места
		Лаборатории:
	1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	2	учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	актовый зал

Пояснения

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ТОГАПОУ "Промышленно-технологический колледж имени Героя Российской Федерации В.И. Заволянского" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. №44898 от 22 декабря 2016г.) 43.01.09 Повар, кондитер. Кроме того, нормативную правовую базу разработки учебного плана составляют: · Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; · Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167); Приказ Минпросвещения России от 12.08.2022 №732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №413"· Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования от 01.03.2023г. · Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся"; Уставом ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского», локальными актами образовательного учреждения. Срок реализации программы составляет 3 года 10 месяцев в рамках эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта "Профессионалитет").

Согласно учебному плану начало учебных занятий — 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Уставом колледжа предусмотрена шестидневная рабочая неделя, продолжительность занятий - 45 мин. (возможны сдвоенные уроки с 10 минутным перерывом между ними); объем образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу; продолжительность каникул в учебном году должна составлять не менее 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период; реализовывать дисциплину "Физическая культура" в объеме обозначенном ФГОС обязательных аудиторных занятий (не менее 40 часов) не более 2 часов в неделю и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей), основ медицинских знаний (для девушек) 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

На промежуточную аттестацию отводится 6 недель и проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов (дифференцированных зачетов) - 10. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП цикловой комиссией созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика рассредоточена по дням недели, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов. По итогам учебной и производственной практики предусмотрен дифференцированный зачет. Производственная практика проводится в организациях, соответствующих профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами работодателей.

Общеобразовательный цикл:

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2952 часа. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой профессии. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Индивидуальный проект выполняется обучающими в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени и представлен в виде заверченного учебного проекта. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину. Учебным планом предусмотрены экзамены по русскому языку, математике, химии.

Формирование вариативной части:

Вариативная часть ОПОП в объеме 750 часов распределена следующим образом: - ОПЦ - 32ч. (введение дисциплины Психология личности и профессиональное самоопределение); ПЦ - 326ч., ДПБ - 392ч. (введен ПМ.06 Приготовление кулинарной продукции для школьного питания, Цифровой модуль, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Основы бережливого производства)

Формы проведения консультаций:

Консультации для обучающихся проводятся в следующих формах: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Формы проведения промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на дисциплину. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Учебным планом предусмотрены экзамены по дисциплинам и квалификационные экзамены по профессиональным модулям: Экономические и правовые основы продовольственной деятельности, 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, ПМ.06 Приготовление кулинарной продукции для школьного питания.

Формы проведения государственной итоговой аттестации:

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы виде демонстрационного экзамена и предусмотрено 2 недели (72ч.)

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №7

Климкина Е.М.

ИП Леванцова Н.И.

Леванцова Н.И.