

29.06.2023

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Промышленно-технологический колледж имени героя Российской Федерации В.И. Заволянского"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

*код*

Повар, кондитер

*наименование профессии*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

повар

кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 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









	№	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 им. 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.

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 (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика (производственное обучение) 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 обучающимися по дисциплине химия. 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:



Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» состоит из инвариантной, вариативной частей. Общий объем времени составляет 5904 часов из них: 5154ч. – инвариантная часть, 750ч. – вариативная, 1836 – учебная и производственная практики. Вариативная часть ОПОП распределена на увеличение количества часов на практическую составляющую профессиональных модулей (МДК) и общепрофессиональные дисциплины.

Формы проведения консультаций:

Консультации для обучающихся проводятся из расчета 4 часа на одного обучающегося 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 (квалификационные экзамены) по дисциплинам и 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.

Формы проведения государственной итоговой аттестации:

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

**Согласовано**

Директор МБОУ СОШ №7

Тимкин А.В.

ИП Леванцова Н.И.

Леванцова Н.И.