

27.08.2024

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

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП 2024

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

приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции для школьного питания

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь			Декабрь				Январь		Февраль			Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август																															
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31																	
I	К																	К	К	К																		А	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К							
II	К																	К	К	К																		А	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
III	К																	К	К	К																		А	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

<input type="checkbox"/> Обучение по циклам	<input type="checkbox"/> У Учебная практика	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> А Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> П Производственная практика	<input type="checkbox"/> Г Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/> К Каникулы	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА Прове-□ дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем		2 сем		Всего	1 сем		2 сем		Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика									
		нед.	нед.	нед.	нед.		нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.								
I	31 1/2	14 1/2	17	1 1/2	1/2	1	5	2	3	3		3											
II	33	15	18	1		1	4	2	2	3		3											
III	17 1/3	10 1/3	7	1 2/3	2/3	1	9	6	3	12		12	1	2									
Всего	81 5/6	39 5/6	42	4 1/6	1 1/6	3	18	10	8	18		18	1	24	147								

Экзамены (без учета физ. культуры)	1	5		5	3	7
Зачеты (без учета физ. культуры)						
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	3	7	4	6	1	9
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	1	2	2	3	1	1

	№	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 (с изменениями от 3 июля 2024г.) 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 2 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 4 1/6 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 расщеплена 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 1476 часов. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой профессии. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется расщеплено 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 в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени и представлен в виде завершеного 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 584 часов распределена следующим образом: - ОПЦ - 32ч. (введение дисциплины Психология личности и профессиональное самоопределение); ПЦ - 112ч., ДПБ - 440ч. (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, МДК. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Учебным планом предусмотрены экзамены по МДК и квалификационные экзамены по профессиональным модулям: 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 демонстрационного экзамена и предусмотрена 1 неделя (36ч.)

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №7

Климкина Е.М.

ИП Леванцова Н.И.

Леванцова Н.И.