Министерство образования и науки Тамбовской области

Утверждаю
Директор ТОГАПОУ "Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского"
Бабайцева Елена Алексеевна

29.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 — *код*

Поварское и кондитерское дело — *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по профессии "Повар"

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
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	:: ::	=	=																								:: :: ::	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=																			::	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
III																	::	=	=															::	8	8	8	8	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
IV																		=	=									::	8	8	8	8	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- (пустая ячейка) — Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: — Промежуточная аттестация
- = — Каникулы
- 0 — Учебная практика
- 8 — Производственная практика (по профилю специальности)
- X — Производственная практика (преддипломная)
- Δ — Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики: Учебная практика			Практики: Производственная практика (по профилю специальности)			Практики: Производственная практика (преддипломная)			ГИА: Подго-□товка	ГИА: Прове-□дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	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.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40 1/6	16 2/3	23 1/2	5/6	1/3	1/2												11	52		
II	29	14	15	2	1	1	5	2	3	5		5						11	52		
III	27	14	13	2	1	1	4	2	2	9		9						10	52		
IV	24	24		1	1		1	1		5		5	4		4	4	2	2	43		
Всего	**120 1/6**	**68 2/3**	**51 1/2**	**5 5/6**	**3 1/3**	**2 1/2**	**10**	**5**	**5**	**19**		**19**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**		

| Индекс | Наименование циклов, разделов,□ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	3	иностранного языка
	4	информационных технологий в профессиональной деятельности
	5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	6	экологических основ природопользования
	7	технологии кулинарного и кондитерского производства
	8	организации хранения и контроля запасов и сырья
	9	организации обслуживания
	10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
		Лаборатории:
	1	химии
	2	учебная кухня ресторана
	3	учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал
	2	стрелковый тир
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	Актовый зал

Пояснения

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Промышленно-технологический колледж имени героя РФ В.И. Заволянского» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016г., зарег. Министерством юстиции (№ 44828 от 20.12.2016г.)

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.

Организация учебного процесса и режим занятий:

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 8-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; реализовывать дисциплину "Физическая культура" в объеме обозначенном ФГОС обязательных аудиторных занятий (не менее 160 часов) не более 2 часов в неделю и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 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 5 5/6 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 и производственная. Учебная практика по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06 реализуется рассредоточенно, производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов. По итогам учебной и производственной практики предусмотрен дифференцированный зачет. Преддипломная практика проводится в организациях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями. Аттестация по итогам преддипломной практики предполагает наличие отчета студента, положительного отзыва работодателей.

Общеобразовательный цикл:

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован, исходя из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной аудиторной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 41 нед., каникулярное время – 11 нед. 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 завершенного 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 1280 часов распределена следующим образом: -ОГСЭ - 118ч. (введение новых дисциплин: Казачество России: история и современность, Основы казачьей службы, Основы православной культуры); - ЕН - 7ч.; - ОПЦ - 488ч. (введение новых дисциплин:Товароведение продовольственных товаров,Менеджмент, Финансы, денежное обращение, кредит, Правовые основы предпринимательской деятельности, Эффективное поведение на рынке труда, Идентификация и фальсификация продукции, Управление качеством с основами метрологии и стандартизации, Психология личности и профессиональное самоопределение); ПЦ - 667ч.

Формы проведения консультаций:
Консультации для обучающихся проводятся из расчета не более 4 часов 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, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Учебным планом предусмотрены экзамены по профессиональным модулям: ПМ.01Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар". Предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 06.01Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Формы проведения государственной итоговой аттестации:
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. На государственную итоговую аттестацию отведено 216ч (6 недель).

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №7 Тимкин А.В.

ИП Левонцова Н.И. Леванцова Н.И.