

20.05.2026

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	Поварское и кондитерское дело
код	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 2026

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"
Выполнение работ по профессии "Кондитер"

1 Календарный учебный график

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

- Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

II

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									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-□ товка	Прове-□ дение		
	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.		
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	21	21		1	1		2	2		7		7	4		4	4	2	2	43
Всего	117 1/6	65 2/3	51 1/2	5 5/6	3 1/3	2 1/2	11	6	5	21		21	4		4	4	2	34	199

[illegible]

[illegible]

[illegible]

	№	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	Актный зал

Пояснения

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Промышленно-технологический колледж имени Героя Российской Федерации 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 (в рамках эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта "Профессионалитет").

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 приобретенные компетенции.

При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика по профессиональным модулям реализуется рассредоточенно, производственная практика проводится 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 обучающимися 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 1296 часов распределена следующим образом: -ОГСЭ - 73ч. (введение новых дисциплин: Казачество России: история и современность, Основы казачьей службы); - ЕН - 7ч.; - ОПЦ - 61ч. (введение дисциплины Психология личности и профессиональное самоопределение); ПЦ - 507ч., ДГБ - 648ч. (введен ПМ.08 Выполнение работ по профессии "Кондитер", цифровой модуль, Товароведение продовольственных товаров, Идентификация и фальсификация продукции, Финансы, денежное обращение, кредит, Правовые основы предпринимательской деятельности, Управление качеством с основами метрологии и стандартизации, Эффективное поведение на рынке труда, Основы бережливого производства)

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, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Учебным планом предусмотрены экзамены по профессиональным модулям: ПМ.01 Организация 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", ПМ.08 Выполнение работ по профессии "Кондитер". Предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 06.01 Оперативное 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

Климкина Е.М.

ИП Леванцова Н.И.

Леванцова Н.И.