

Согласовано
Генеральный директор
АО «АШСУ-НЧ»
С.Х.Салимгарева
« 30 » сентября 20 22 г.



Утверждаю
Директор ЧПОУ
«Торгово-технологический колледж»
Т.Т. Авдеева
« 30 » сентября 20 22 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
Частного профессионального образовательного учреждения
«Торгово-технологический колледж»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования-
естественнонаучный

Начало подготовки 01.09. 2022г. гр.ПК-9-20

1. Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.), Рекомендациями Минобрнауки РФ от 20.06.2017г. № ТС-194/08 «По введению учебной дисциплины "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования», письмом Министерства просвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении рекомендаций по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного», Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
2. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком.
3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.
4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% (26 часов) от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.
5. Общеобразовательная подготовка реализуется по естественнонаучному профилю, содержит 12 учебных предметов: обязательные учебные предметы -Русский язык, Литература, Родная литература, Иностранный язык, Математика, История, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия; по выбору из обязательных предметных областей - Информатика, Биология, Химия. Предметы Математика, История изучаются на углубленном уровне. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной) и завершается защитой учебного проекта. На самостоятельную работу обучающихся по циклу ООД часы не предусматриваются. По завершению обучения цикла ООД проводятся экзамены по Русскому языку, Математике, Химии в 4 семестре, по Биологии во 20семестре, Иностранному языку в бсеместре.
6. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка

труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

7. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (197 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 46 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

8. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы 1368 часов, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), требований профессиональных стандартов, согласован с социальным партнером и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей: увеличен объем времени на изучение общепрофессиональных дисциплин на 448 часов, включая введение новых дисциплин: ОП.11 Рисование и лепка - 78 часов, ОП.11 Основы предпринимательской деятельности - 110 часов, ОП.12 Основы финансовой грамотности - 68 часов; увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей на 920 часов.

9. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в плане учебного процесса учебного плана. По завершении изучения общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов предусмотрены экзамены: ОП.06 Охрана руда - 6 семестр, МДК01.02 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 4 семестр, МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 6 семестр, МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 7,8 семестры, МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 7,8 семестры. По освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре обучения проводятся экзамены (квалификационные), по итогам проверки которых выносится решение "вид деятельности освоен/не освоен" с оценкой.

10. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью по профессии Повар, кондитер. Виды практики и способы ее проведения определяются образовательной программой, разработанной в соответствии с ФГОС СПО и подразделяется на учебную и производственную практики. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер. Объем часов учебной практики составляет 684 часа, производственной - 1152 часа.

11. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

2. Календарный график учебного процесса

Курс	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август		
	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
1	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
2	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
3	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
4	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


Обозначения: Теоретическое обучение
 Учебная практика
 Промежуточная аттестация
 Производственная практика
 Каникулы
 Государственная итоговая аттестация

3. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам		Промежуточная аттестация		Практика				Всего	Каникулы	Всего
	1 сем.	2 сем.	1 сем.	2 сем.	Учебная практика	Производственная практика	ГИА				
I	33	16	1	1	3	4	4	4	нед.	нед.	нед.
II	26	14	2	2	5	8	8	8	нед.	нед.	нед.
III	31	17	1	1	3	6	6	6	нед.	нед.	нед.
IV	15	7	2	1	8	14	14	14	нед.	нед.	нед.
Всег	105	54	6	5	19	32	32	32	2	2	199

5.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии СПО
43.01.09 Повар и кондитер

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет математики
3	Кабинет естествознания
4	Кабинет истории
5	Кабинет информатики
6	Кабинет социально-экономических дисциплин
7	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
8	Кабинет товароведения продовольственных товаров
9	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
10	Кабинет иностранного языка
11	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1.	Учебный кондитерский цех
2.	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

Согласовано
заместитель директора по УПР
 Р.М. Мутыгуллина