

ОДОБРЕН
на заседании Педагогического
совета протокол № 14
от «07» июня 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области
«Тацинский казачий кадетский техникум»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:
Повар – Кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения -3 года
10 месяцев на базе основного общего обра-
зования
профиль получаемого профессионального
образования –естественнонаучный

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, предметов, профессиональных модулей, МДК, практик Общеобразовательные учебные предметы (ОУП) б- базовые п- профильные	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки (включая ПА)	В том числе в форме практической подготовки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение объема работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (час.)								
					Самостоятельная работа	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Государственная итоговая аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Учебных занятий						1 сем 17 нед	2 сем 24 нед	3 сем 17 нед	4 сем 24 нед	5 сем 17 нед	6 сем 24 нед	7 сем 17 нед	8 сем 22 нед
						Всего	в том числе Практические и лабораторные занятия	Консультации	Практики	Промежуточная аттестация									
Объем образовательной программы		3, ДЗ, Э	5904		50						4090	1426	112	1476	210	72	612	864	612
Промежуточная аттестация														568					
ОУП. 00	Общеобразовательный учебный цикл		2335	113	-	2253	634	56		26		612	726	376	414	87	38		
ОУПб.01	Русский язык	2-ДЗ, 4- Э	128	12	-	114	45	10		4		20	25	34	35+14				
ОУПб.02	Литература	2-ДЗ	135	-	-	135	35					48	87	-	-				
ОУПб.03	Иностранный язык (английский)	2- ДЗ, 4 -ДЗ	210	10	-	210	110					51	62	34	63				
ОУПб.04	Математика	2-ДЗ, 3 - Э	194	15	-	180	66	10		4		68	58	54+14	-				
ОУПб.05	История	2-ДЗ, 4 - ДЗ	171	10	-	171	34					34	46	34	57				
ОУПб.06	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ	210	-	-	210	198					51	69	51	39				
ОУПб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2 - ДЗ	72	-		72	8					34	38						
ОУПб.08	Астрономия	4 - ДЗ	36	-	-	36	6					-	-	-	36				
ОУПп.09	Информатика	2 - Э	124	20	-	108	70	10		6		51	57+16						
ОУПп.10	Химия	2-ДЗ, 4-ДЗ, 5 – Э	366	22	-	350	59	10		6		68	78	33	129	42+16			
ОУПп.11	Биология	2-ДЗ, 3 - Э	342	12	-	326	59	10		6		119	141	66+16					
ОУПб.12	Родная литература (русская)	3-ДЗ	36	-		36	6							36					
Индивидуальный учебный проект			6					6								6			
Дополнительные учебные дисциплины			305		-	305	68												
УП.01	Основы обществознания	4-ДЗ, 5-ДЗ	210	12	-	210	42					34	42	34	55	45			
УП.02	История донского казачества		38	-	-	38	14										38		
УП.03	Основы православной культуры		57	-	-	57	12					34	23						
	Экология Донского края																		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		906		40	852	378	8		6			122	42	120	137	258	125	88

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2- ДЗ, 4 - Э	106	92	10	82	38	8		6			26/3	17/3	49/4 +14					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2 - ДЗ	96	32	10	86	32						96/10							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4 - ДЗ	96	34	-	96	34							25	71					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7 - ДЗ	93	21	10	83	30										58/4	35/6		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6 - ДЗ	60		-	60	25										28	32		
ОП.06	Охрана труда	6 - ДЗ	42	10	-	42	12											42		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6 - ДЗ	100	84	-	100	38										50	50		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5 - ДЗ	42	-	-	42	22										42			
ОП.09	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	60	-	-	60	54										17	16	15	12
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8 - ДЗ	113	45	10	103	84												37/6	76/4
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	6 - ДЗ	60	29	-	60	29											60		
ОП.12	Основы финансовой грамотности	7 - ДЗ	38	3	-	38	12												38	
П.00	Профессиональный учебный цикл		2591		10	985	348	48	1476	72				150	296	352	531	473	658	
ПМ.00	Профессиональные модули		2591		10	985	348	48	1476	72				150	296	352	542	473	658	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4 – Э кв.	278	276	-	114	56	8	144	12				150	108 +6					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3 – Э*	36	36	-	36	20							36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3 – Э*	92	78	-	78	36	8		6				78+ 14						
УП.01	Учебная практика	4 – ДЗ	72	72			72		72					36	36					
ПП.01	Производственная практика	4 – ДЗ	72	72					72						72					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	6 – Э кв.	702	700	-	250	102	8	432	12					188	314	180 +6			

	изделий, закусок разнообразного ассортимента																	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4- ДЗ, 5 – Э*	44	44	-	44	16							44				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5 – Э*	220	206	-	206	86	8		6					206 +14			
УП.02	Учебная практика	5 - ДЗ	180	180			180		180					72	108			
ПП.02	Производственная практика	6 - ДЗ	252	252					252					72		180		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6 –Э кв.	420	418	-	184	86	8	216	12					38	362 +6		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 – Э*	38	38	-	38	16							38				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 – Э*	160	146	-	146	70	8		6						146 +14		
УП.03	Учебная практика	6 - ДЗ	108	108			108		108							108		
ПП.03	Производственная практика	6 - ДЗ	108	108					108							108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8 – Э кв.	296	294	-	132	48	8	144	12							204	72 +6
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7 – Э*	38	38	-	38	12										38	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7 – Э*	108	94	-	94	36	8		6							94+	14
УП.04	Учебная практика	7 - ДЗ	72	72			72		72								72	
ПП.04	Производственная практика	8 - ДЗ	72	72					72									72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	8 – Э кв.	605	603	-	225	104	8	360	12							269	316 +6

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7-ДЗ, 8 – Э*	38	38	-	38	14										38	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8 – Э*	201	187	-	187	90	8		6							87	100 +14
УП.05	Учебная практика	7 - ДЗ	144	144			144		144								144	
ПП.05	Производственная практика	8 - ДЗ	216	216					216									216
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	8 – Э кв.	290	278	10	80	32	8	180	12								270 +6
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	8 - Э	104	80	10	80	32	8		6								90/10 +14
УП.06	Учебная практика	8 - ДЗ	108	108			108		108									108
ПП.06	Производственная практика	8 - ДЗ	72	72					72									72
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72															72
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена		72	72														72
в том числе вариативная часть и ПА Э экзамен комплексный			всего	4140	Дисциплин и МДК						612	848	532	578	468	442	382	278
					Учебной практики						-	-	36	108	108	108	216	108
					Производственной практики						-	-	-	144	-	288	-	360
					Экзаменов						-	1	2	2	2	3	1	5
					Дифференцированных зачетов						-	10	1	9	3	7	5	5
				Зачетов						-	-	-	-	-	-	-	-	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п\п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
2.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3.	Кабинет русского языка, литературы
4.	Кабинет иностранного языка
5.	Кабинет математики
6.	Кабинет истории, обществознания, экономики
7.	Кабинет химии, биологии
8.	Кабинет физики
9.	Кабинет информатики
10.	Кабинет основ православной культуры
11.	Кабинет социально-экономических дисциплин
12.	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
13.	Кабинет товароведения продовольственных товаров
14.	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
14.	Учебная кухня ресторана
15.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
16.	Спортивный зал
17.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
18.	Спортивная площадка
	Залы:
19.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
20.	Актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум» разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. № 44898);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- приказа Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации / Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885 / 390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

- устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев (199 недель), в том числе:

Реализация общего объема образовательной программы 5904 часов составляет 199 недель;

Каникулы – 35 недель.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательный;

общепрофессиональный,

профессиональный,

государственная итоговая аттестация.

Общий объем образовательной программы составляет 5904 часов, в том числе:

общеобразовательный цикл – 2120 часов,

общепрофессиональный цикл – 402 часов,

профессиональный цикл – 1834 часов,

государственная итоговая аттестация – 72 часа.

Объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели пятидневная.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

В учебных циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (не менее 30 часов в неделю) и самостоятельной работы обучающихся (не более 6 часов в неделю).

Виды учебных занятий, составляющие объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, промежуточная аттестация.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики, а так же может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы.

Общеобразовательный учебный цикл состоит из учебных предметов. Профессиональный цикл образован профессиональными модулями. Общепрофессиональный учебный цикл – из учебных дисциплин.

При проведении практических занятий возможно деление группы на подгруппы.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практики: учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Оценка качества освоения ООП осуществляется следующими формами контроля: текущий контроль, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация. Формы текущего контроля определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация осуществляется в рамках освоения соответствующих циклов и проводится в форме: зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов.

Дифференцированные зачеты проводятся на последних занятиях по данному предмету, дисциплине, МДК, практике. Экзамены проводятся в дни, освобожденные от обязательных занятий. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Возможно проведение экзаменов по окончании изучения предмета, дисциплины, МДК, ПМ без выделения экзаменационной сессии.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. В данное количество не включаются дифференцированные зачеты по физической культуре.

В техникуме применяется 5-и бальная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – не удовлетворительно, «зачтено» – зачет. При сдаче экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю итогом проверки является однозначное решение «ВД освоен/не освоен» и оценка.

В период обучения предусмотрены каникулы:

- на первом, втором, третьем курсах по 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

1.3. Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный учебный цикл ППКРС формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают студенты.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются в течение 1-3 курса обучения.

Общеобразовательный учебный цикл включает 12 общеобразовательных учебных предметов, сформированных из обязательных предметных областей: Русский язык и литература; Родной язык и родная литература; Общественные науки; Математика и информатика; Естественные науки; Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Общими предметами являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык (английский)», «История», «Математика», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».

По выбору из обязательных предметных областей изучаются: «Родная литература (русская)», «Информатика», «Химия», «Биология».

Три учебных предмета изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования: «Информатика», «Химия» и «Биология».

В учебный план включен один дополнительный учебный предмет (курс) по выбору образовательной организации и два дополнительных учебных предмета (курса), их которых обучающиеся выбирают один.

В период изучения общеобразовательного учебного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Объем образовательной программы, отведенный на общеобразовательный учебный цикл, составляет 2120 часов.

1.4. Формирование вариативной части ООП

Вариативная часть программы составляет 1404 часа, которая использована на:

- введение дисциплин общепрофессионального цикла

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности (113 часов),

ОП.11 Организация обслуживания в ресторане (60 часов),

ОП.12 Основы финансовой грамотности (38 часов);

- увеличение объема времени на освоение дисциплин общеобразовательного цикла – 237 часов;

- увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла – 568 часов;

- введение профессионального модуля ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни – 270 часов;

- увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла – 329 часов.

Вариативная часть в объеме 454 часа распределяется следующим образом:

Общепрофессиональный цикл – 118 часов,

Профессиональный цикл – 336 часов.

5.5 Государственная итоговая аттестация

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