

3. План учебного процесса

Идентификатор	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)					
		Экзамен	Зачет	Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (с консультациями)	ПИА	1 курс		2 курс		3 курс			
					Всего	в т.ч.		Практики				1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 20/4 неделя	3 семестр 15/2 неделя	4 семестр 17/6 неделя	5 семестр 11/5 неделя	6 семестр 10/15 неделя		
						Занятий на уроках	Лабораторные и практические занятия												
1	2	3	4	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
	Объем образовательной программы	15	26	4428	2744	1495	1249	1290	220	138	36	612	864	612	864	612	864		
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	4	7	1476	1408	888	520	0	32	36		382	464	363	267	0	0		
	Общеобразовательные учебные предметы общие																		
ОУД.01	Русский язык	3К		72	64	64				8		32	23	17					
ОУД.02	Литература	3К		108	108	108						50	36	22					
ОУД.03	История		3	136	136	136						40	38	58					
ОУД.04	Обществознание		4	72	72	72								34	38				
ОУД.05	География		3	72	72	50	22						40	32					
ОУД.06	Иностранный язык	4		144	134	134	134			10		40	38	34	32				
ОУД.07	Математика	4		213	203	95	108			10		34	18	68	93				
ОУД.08	Информатика		3	144	144	55	89					62	46	36					
ОУД.09	Физическая культура		1.2	87	87	6	81					40	47						
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2	72	72	56	16					40	32						
ОУД.11	Физика		2	108	108	86	22					36	72						
ОУД.12	Химия	4		144	136	98	38			8			18	32	94				
ОУД.13	Биология		3	72	72	62	10						48	24					
	Индивидуальный проект			32							32	8	8	6	10				
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	2	6	806	706	339	367	0	82	18		230	132	92	131	181	40		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	1		110	82	58	24		16	12		110							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		112	86	54	32		20	6		56	56						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	102	86	46	40		16			64	38						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5К	72	67	39	28		5						36	36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		5К	69	64	40	24		5						36	33			
ОП.06	Охрана труда		2	38	32	22	10		6				38						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4	36	36		36		0						36				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3	72	66	40	26		6					72					
ОП.09	Физическая культура		3,4,5,6	123	123		123		0					20	23	40	40		
	Основы предпринимательской деятельности		5К	36	32	20	12		4							36			
	Основы финансовой грамотности		5К	36	32	20	12		4							36			
П.00	Профессиональный учебный цикл	9	13	2146	630	268	362	1290	106	84		0	268	157	466	431	788		
ПМ.00	Профессиональные модули	9	13	2146	630	268	362	1290	106	84		0	268	157	466	431	788		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		268	96	42	54	144	10	18		268		-					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2К		38	32	14	18		6				38						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2К		74	64	28	36		4	6			74						

УП.01	Учебная практика		2	72				72					72					
ПП.01	Производственная практика		2	72				72					72					
	Экзамен по модулю			12						12			12					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4		623	177	81	96	402	26	18				157	466			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	79	73	57	16		6					79				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		130	104	24	80		20	6					130			
УП.02	Учебная практика		4	156				156						78	78			
ПП.02	Производственная практика		4	246				246							246			
	Экзамен по модулю			12						12					12			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5		370	130	54	76	198	24	18							370	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5К		33	28	12	16		5								33	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5К		127	102	42	60		19	6							127	
УП.03	Учебная практика		5	72				72									72	
ПП.03	Производственная практика		5	126				126									126	
	Экзамен по модулю			12						12							12	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6		309	93	43	50	186	18	12							61	248
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5	36	30	14	16		6								36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	75	63	29	34		12								25	50
УП.04	Учебная практика		6	72				72										72
ПП.04	Производственная практика		6	114				114										114
	Экзамен по модулю			12						12								12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6		540	134	48	86	360	28	18								540
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6К		32	26	10	16		6									32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6К		136	108	38	70		22	6								136
УП.05	Учебная практика		6	144				144										144
ПП.05	Производственная практика		6	216				216										216
	Экзамен по модулю			12						12								12
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			36										36				36
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)																	36
												Дисциплин и МДК	612	720	534	540	414	282
												Учебной практики	0	72	78	78	72	216
												Производственной практики	0	72	0	246	126	330
												Экзаменов	1	3	1	5	2	3
												Зачетов	0	6	6	4	5	5

4. Учебная и производственная практика

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя	№ п/п	Наименование
УП.00	Учебная практика	2,3,5,6,7,	17		Кабинеты:
ПП.00	Производственная практика	2,4,5,6,7,	34	1	Русского языка и литературы
				2	Иностранного языка (лингвфонный)
				3	Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии
				4	Дисциплины естественнонаучного цикла
				5	Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности
				6	Социально-экономических дисциплин
				7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
				8	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
				9	Технологии кулинарного и кондитерского производства
				10	Товароведения продовольственных товаров
					Лаборатории:
				1	Химии
				2	Организации обслуживания
				3	Технического оснащения и организации рабочего места
				4	Учебная кухня с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
				5	Учебный кондитерский цех
					Спортивный зал
					Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
					Актовый зал

6. Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) (далее – ФГОС, ФГОС СПО). Учебный план разработан образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Нормативные документы: Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»; Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762; Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок); Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020); Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534); Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932); Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»; Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

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 20% 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. Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часов. Он определяется соответствующим ФГОС СПО в рамках общего объема образовательной программы и с учетом установленного срока реализации СПО на базе основного общего образования. Общеобразовательный цикл содержит обязательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности» (с 1 сентября 2024 года — «Основы безопасности и защиты Родины»). Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла. В рамках общеобразовательного цикла предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся. Она осуществляется в соответствии с формой, установленной учебным планом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам

6. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы (648 ч.), определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин Основы предпринимательской деятельности, Основы финансовой грамотности.

7. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общеобразовательного учебного цикла (87 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 123 часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

9. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 72 академических часа. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

10. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. 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.

11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 14 недель (516 часов), объем производственной практики составляет 22 недели (774 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 14 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 2 недели, 4 семестр ПМ 02 - 2 недели, 5 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 4 недели. Производственная практика в объеме 22 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 6 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 4 недели, 6 семестр - ПМ 04 - 3 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 6 недель.

12. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Согласовано: Лисовская М.И., управляющая ООО "Мир вкуса"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА.

ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.

Подпись

Общий статус подписи

Подпись верна

Владелец

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ТОРОПЕЦКИЙ КОЛЛЕДЖ",
Гапанёнок, Юрий Сергеевич, trpsht@mail.ru,
691207969990, 6944008635, 01687751784,
1126912000709, ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ТОРОПЕЦКИЙ КОЛЛЕДЖ", Директор, Город
Торопец, пл. 1 Мая д. 1А, Тверская область, RU

Издатель

Федеральное казначейство, Казначейство
России, RU, г. Москва, Большой Златоустинский
переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830,
7710568760, 77 Москва, uc_fk@roskazna.ru

Серийный номер

61EE01C706BDB6A5F66A1B95549FA030

Сертификат действителен с

27.09.2024 14:05:21 UTC+03

Сертификат действителен до

21.12.2025 14:05:21 UTC+03

Дата и время создания ЭП

22.10.2024 16:21:08 UTC+03