Министерство образования Кузбасса

Утверждаю
И.о. директора ГПОУ ТТГТиСО
Назаренко Ольга Владимировна

приказ N 117б/ОД 12.04.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное профессиональное образовательное учреждение "Таштагольский техникум горных технологий и сферы обслуживания"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*
Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар-кондитер

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2024

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции

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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К
																																											А									
																																											А									
II	У	У	У	П	П	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К
																	А																										А									
																																											А									
																	А																																			
																	А																																			
III																		К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																																				У							А									
																																				У							А									
																																				У							А									
																																				П							А									
																																				П							А									
																																				П							А									
																																											А									
IV																		К	К																									Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*
																				У																																		
																				У																																		
																				У																																		

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	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.		
I	40 2/3	17	23 2/3	1/3		1/3								11	52		
II	24	1/3	23 2/3	1	2/3	1/3	7	7		9	9			11	52		
III	28 5/6	17	11 5/6	2/3		2/3	5		5	6 1/2		6 1/2		11	52		
IV	18	17	1	1		1	8		8	12		12	2	2	43		
Всего	**111 1/2**	**51 1/3**	**60 1/6**	**3**	**2/3**	**2 1/3**	**20**	**7**	**13**	**27 1/2**	**9**	**18 1/2**	**2**	**35**	199		

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогрупп. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	21	23	24
2	-	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5		19			13	2278	32	36	2180	1158	936	86				30	32
5	БД	Базовые дисциплины	2		13			9	1242	32	18	1180	494	674	12				12	32
6	ООД (Б).01	Русский язык	2					1	120		12	102	52	50					6	
7	ООД (Б).02	Литература			5			124	184			184	124	60						
8	ООД (Б).03	Иностранный язык			5			124	176			176		176						
9	ООД (Б).04	История	6					5	148		6	136	90	46					6	
10	ООД (Б).05	Обществознание			6				78			78	44	34						
11	ООД (Б).06	Информатика			4				82			82	26	56						
12	ООД (Б).07	География			6			5	72			72	44	28						
13	ООД (Б).08	Физика			5				80			80	68		12					
14	ООД (Б).09	Физическая культура			124-6				192			192	14	178						
15	ООД (Б).10	Основы безопасности и защиты Родины			4				78			78	32	46						
16	ООД (Б).11	Индивидуальный проект			4				32	32										32
17	*																			
19	ПД	Профильные дисциплины	3		4			4	928		18	892	582	236	74				18	
20	ООД (П).01	Химия	4		2			1	306		6	294	178	64	52				6	
21	ООД (П).02	Биология	4		2			1	286		6	274	194	58	22				6	
22	ООД (П).03	Математика	6		24			15	336		6	324	210	114					6	
23	*																			
25	ДД	Дисциплины предлагаемые ПОО			2				108			108	82	26						
26	ООД (Д).01	Экология Кузбасса			4				38			38	30	8						
27	ООД (Д).02	Основы финансовой грамотности			4				70			70	52	18						
28	*																			
31	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6		38			4	3554	148	36	3292	832	346	404				78	
33	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			14			2	736	72		664	302	276	86					
34	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			4				36	6		30	14	8	8					
35	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1				52	6		46	32	14						
36	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1				54	8		46	26	20						
37	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			5				36	4		32	24	8						
38	ОП.05	Основы калькуляции и учета			4				32	6		26	16	10						
39	ОП.06	Охрана труда			1				36	6		30	20	10						
40	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7				36	4		32		32						
41	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			7				36	4		32	16	16						
42	ОП.09	Физическая культура			7				40	6		34	2	32						
43	ОП.10	Организация обслуживания в общественном питании			1				50	8		42	24	18						
44	ОП.11	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			5				50	8		42	10	32						
45	ОП.12	Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности			7				42			42	28	14						
46	ОП.13	Основы барного дела			4			2	68			68	20	48						
47	ОП.14	Технология приготовления блюд национальной кухни			6			5	168	6		162	70	14	78					
48	*																			
50	ПЦ	Профессиональный цикл	6		24			2	2818	76	36	2628	530	70	318				78	
52	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4				334	20	6	296	66	8	42				12	
54	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			2				32	4		28	20	8						
55	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2				104	16		88	46		42					
56	МДК*																			
58	УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов			3	РП		час	108			108	нед	3						
59	УП*																			
61	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов			3	РП		час	78		6	72	нед	2						

	Индекс	Курс 1, Семестр 1 (17 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2 (23 2/3 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 3 (1/3 (16) нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Промежут. аттестация
	1	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	62
2	-	36			34,35									36			34,23									36			35,27							
3	ОД	420			420	234	166	20						434		12	416	192	188	36				6												
5	БД	162			162	64	98							190		12	172	38	134					6												
6	ООД (Б).01	60			60	28	32							60		12	42	24	18					6												
7	ООД (Б).02	34			34	24	10							28			28	14	14																	
8	ООД (Б).03	34			34		34							48			48		48																	
9	ООД (Б).04																																			
10	ООД (Б).05																																			
11	ООД (Б).06																																			
12	ООД (Б).07																																			
13	ООД (Б).08																																			
14	ООД (Б).09	34			34	12	22							54			54		54																	
15	ООД (Б).10																																			
16	ООД (Б).11																																			
17	*																																			
19	ПД	258			258	170	68	20						244			244	154	54	36																
20	ООД (П).01	110			110	68	22	20						104			104	62	22	20																
21	ООД (П).02	102			102	72	30							102			102	66	20	16																
22	ООД (П).03	46			46	30	16							38			38	26	12																	
23	*																																			
25	ДД																																			
26	ООД (Д).01																																			
27	ООД (Д).02																																			
28	*																																			
31	ПП	192	28		164	102	62							430	24	6	394	216	52	126				6		612		12	576							24
33	ОПЦ	192	28		164	102	62							40			40	14	26																	
34	ОП.01																																			
35	ОП.02	52	6		46	32	14																													
36	ОП.03	54	8		46	26	20																													
37	ОП.04																																			
38	ОП.05																																			
39	ОП.06	36	6		30	20	10																													
40	ОП.07																																			
41	ОП.08																																			
42	ОП.09																																			
43	ОП.10	50	8		42	24	18																													
44	ОП.11																																			
45	ОП.12																																			
46	ОП.13													40			40	14	26																	
47	ОП.14																																			
48	*																																			
50	ПЦ													390	24	6	354	202	26	126				6		612		12	576							24
52	ПМ.01													136	20		116	66	8	42						198		6	180							12
54	МДК.01.01													32	4		28	20	8																	
55	МДК.01.02													104	16		88	46		42																
56	МДК*																																			
58	УП.01.01	час				нед								час				нед								час			108	нед	3					
59	УП*																																			
61	ПП.01.01	час				нед								час				нед								час		6	72	нед	2					

| | | |

| | | |

Распределение по курсам и семестрам

| Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |

| | | |

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер государственного профессионального образовательного учреждения "Таштагольский техникум горных технологий и сферы обслуживания" составлен на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г №1569 (с изменениями от 17.12.2020г.); Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями)

Естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования определен в соответствии со спецификой ППКРС по профессии Повар, кондитер. Нормативный срок освоения образовательной программы среднего общего образования в пределах реализации ППКРС по профессии Повар, кондитер составляет 2278 часов (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю). Общеобразовательный цикл включает в себя 15 учебных дисциплин и индивидуальный проект, из которых 13 общих учебных дисциплин 2 дисциплины предлагаемые ПОО. Учебный план предусматривает освоение дисциплин Математика, Химия, Биология на углубленном уровне изучения. Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках часов отведенных на освоение общеобразовательного цикла. Индивидуальный проект выполняется по выбранной теме в рамках освоения общеобразовательного цикла образовательной программы.

Учебный год начинается ежегодно 1 сентября. Продолжительность освоения образовательной программы составляет 199 недель. Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, в том числе промежуточная аттестация составляет 114,5 недель, практика 47,5 недель, государственная итоговая аттестация - 2 недели, продолжительность каникул составляет 35 недель. Продолжительность учебной недели - 36 часов. В образовательной программе выделен объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем - 96%, самостоятельной работы - 4%. Самостоятельная работа направлена на формирование общих и профессиональных компетенций. Продолжительность учебной недели - 6 дней.

Образовательная программа реализуется путем проведения как традиционных видов учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), так и с применением дистанционных образовательных технологий.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Текущий контроль знаний проводится по контрольным точкам, предусмотренным рабочими программами УД, ПМ. Процедуры проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводятся в соответствии с «Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГПОУ ТТГТиСО».

В каждый профессиональный модуль входят учебная и производственная практики.

Вариативная часть образовательной программы составляет 1250 часов. Часы вариативной части направлены на расширение основных видов деятельности и углубление подготовки обучающегося, а также на введение дополнительных дисциплин и вида профессиональной деятельности.

Учебным планом предусмотрены формы промежуточной аттестации: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены по модулю (экзамены (квалификационные)), индивидуальный проект, другие формы контроля (контрольные работы, тестирование и т.д.). Учебным планом предусмотрены комплексные дифференцированные зачеты: в третьем семестре по учебной и производственной практикам "УП 01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов - ПП 01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов", "УП 02.01 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ПП 02.01 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок"; в четвертом семестре "ООД.05 Основы финансовой грамотности - ОП.05 Основы калькуляции и учета"; в шестом семестре по учебной и производственной практикам "УП 03.01 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ПП 03.01 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок" "ОП.14 Технология приготовления блюд национальной кухни - МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок"; в седьмом семестре по междисциплинарным курсам "МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий"; в восьмом семестре по учебной и производственной практикам "УП 04.01 Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - ПП 04.01 Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков", "УП 05.01 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ПП 05.01 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - УП 06.01 Приготовление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции - ПП 06.01 Приготовление и подготовка к реализации различных видов хлеба, булочных изделий и хлебной продукции".

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

Согласовано

Заместитель директора по учебно-методической работе		Н.С. Попова
Заместитель директора по учебно-производственной работе		Е.В. Табунчик
Председатель ЦМК коммерции, общественного питания, гостеприимства и сервиса		И.Н. Болгова