

Утверждаю

Директор ОГБПОУ НикТТ

Я.У. Юнушев

« 31 » августа 20 21 г.

М.П.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
**Областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения**
«Николаевский технологический техникум»
наименование образовательного учреждения

по профессии/специальности среднего профессионального образования

43.01.09 «Повар, кондитер»

код и наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии):

Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения образования– 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

основного общего / среднего общего

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Нормативную правовую основу разработки учебного плана Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Николаевского технологического техникума по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г.,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. №413 (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 29.12.2014 N 1645, от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712).),
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.11.2018 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885 /390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации по организации получения СОО в пределах освоения образовательных программ СПО на базе ООО с учётом ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО)

– Устав ОГБПОУ НикТТ

1.2. Структура и объем образовательной программы

Сводные данные по бюджету: объем образовательной программы составляет **5904** часа:

из них на общеобразовательный цикл - **2052** часа;

на общепрофессиональный цикл – 467 час;

на профессиональный цикл -3097 часов из них (на междисциплинарные курсы- 1477 часов, на учебную практику - 828 часов, на производственную практику - 792 часа,

на промежуточную аттестацию-**180** часов (5недель).

на ГИА предусмотрены две **недели**.

1.3. Организация учебного процесса и режим занятий

– нормативный срок обучения на базе основного общего образования составляет 3года 10 месяцев;

– занятия начинаются 1 сентября, учебный год завершается 30 июня

– объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю в период реализации программы среднего (полного) общего образования для студентов на базе основного общего образования в условиях 5-дневной учебной недели составляет 36 часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;

– продолжительность учебной недели ОГБПОУ Ник ТТ составляет 5 учебных дней; учебные занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;

– консультации предусматриваются в объеме 100 часов на срок обучения.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями самостоятельно, проводятся по графику проведения консультаций и заполняются в журнале;

- общая продолжительность каникул составляет 35 недель: 11 недель в учебном году, из них 2 недели в зимний период.

1.4. Общеобразовательный цикл

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

– учебное время, отведённое на изучение дисциплин общеобразовательного цикла – общих, по выбору, дополнительных дисциплин составляет 2052 часа;

– с учетом естественнонаучного профиля обучения учебные дисциплины, «Химия», «Биология» изучаются углубленно.

- занятия по дисциплинам "Иностранный язык", "Информатика и ИКТ" проводятся в подгруппах, "Физическая культура" проводятся в подгруппах для юношей и девушек при численности подростков одного пола более 8 человек.

– с учетом мнения работодателей, родителей и студентов в дополнительные дисциплины включены УД.02 Деловая культура и психология общения.

– В учебный план введена учебная дисциплина УД.03 «Индивидуальный учебный проект», в рамках которого предусмотрено выполнение индивидуального учебного проекта.

1.5. Профессиональный цикл

На изучение предметов профессионального цикла отведено 3097 часов. Профессиональный цикл представлен профессиональными модулями:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, изделий, разнообразного ассортимента;
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка холодных блюд, изделий, разнообразного ассортимента;
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- Предусмотрены следующие виды практик: учебная практика, производственная практика.
- Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрировано. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика может проводиться как концентрировано, так и рассредоточено.

1.6. Общепрофессиональный цикл

- Общепрофессиональный цикл состоит из 467 часов. В общепрофессиональный цикл образовательной программы включена дисциплина «Физическая культура» (Приказом Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2010г. № 889)
- В счёт часов ОП.08 Безопасность жизнедеятельности проводятся учебные сборы (Приказ Минобороны РФ и Минобрнауки РФ от 24 февраля 2010года)

1.7. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть образовательной программы составляет 720 часов

Вариативная часть образовательной программы распределена следующим образом: на общепрофессиональный цикл (143 часа)

- 1) ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 5 ч
- 2) ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров-5ч
- 3) ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места-5ч
- 4) ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности- 5 ч
- 5) ОП.05 Основы калькуляции и учёта-13ч
- 6) ОП.06 Охрана труда-5ч
- 7) ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности-15ч
- 8) ОП.08 Безопасность жизнедеятельности-22ч
- 9) ОП.09 Физическая культура-32 ч
- 10) ОП.10 Кухня народов Поволжья-36 ч

На профессиональные циклы с учётом мнения работодателей добавлено из вариативной части: 577 часов

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента-110 ч

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, изделий, разнообразного ассортимента-110ч

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка холодных блюд, изделий, разнообразного ассортимента-110ч

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента-211 ч

На ПА из вариативной части предусмотрено 36 часов.

1.8. Порядок аттестации студентов

С целью оценки качества освоения образовательной программы и контроля результатов подготовки, учета индивидуальных образовательных достижений студентов применяются: входной, текущий и итоговый контроль; входной контроль проводится в форме проведения контрольных работ.

– формами промежуточной аттестации (текущего контроля) по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен. Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины

– в рамках промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам предусмотрены экзамены по дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика» и «Биология»; по остальным дисциплинам завершающей формой контроля является зачет, дифференцированный зачет.

– формой промежуточной аттестации по модулю является квалификационный экзамен. Оценкой является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен» При освоении программ междисциплинарных курсов (МДК) в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачет;

– формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются методическими комиссиями, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений обучающихся;

– государственная итоговая аттестация проводится в виде сдачи демонстрационного экзамена. Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется положением, утвержденным директором техникума.

- По бюджету времени промежуточная аттестация составляет 5 недель;

- На государственную итоговую аттестацию в бюджете времени предусмотрены 2 недели.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	41	0	0		0		11	52
II курс	31 1 / УС	3	4		2		11	52
III курс	19	12	9		1		11	52
IV курс	20	9	9		2	2	2	43
Всего	110	24	22		5	2	35	199

199-35 к =164
164*36=5904ч

3. График учебного процесса

срок обучения 3 года 10 месяцев

1 КУРС 2021-2022 уч.г.

	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28
ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
УП																	
ПП																	

Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь			
29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28
К	К	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
К	К																								
К	К																								

Обозначения: ТО - теоретическое обучение, УП - учебная практика, Э - экзамены, ПП - производственная практика, ГИА – государственная итоговая аттестация, К – каникулы.

2 КУРС 2022-2023уч.г.

	Сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28
ТО	ТО 18	ТО 6	ТО 6	ТО 6	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
УП	УП 18	УП 30	УП 30	УП 30													
ПП																	

январь					февраль				март				апрель				май				июнь				
29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28
К	К	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ПА	ПА	УС \ ОМЗ				
К	К																								
К	К																					ПП	ПП	ПП	ПП

Обозначения: ТО - теоретическое обучение, УП - учебная практика, Э - экзамены, ПП - производственная практика, ПА - промежуточная аттестация, ГИА – государственная итоговая аттестация, К – каникулы.

3 КУРС 2023-2024 уч.г.

	сентябрь				октябрь					ноябрь					декабрь		
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28
ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО 24	ТО 6	ТО 6	ТО 6	ТО 6	ТО 6	ТО 6	ТО 6	ТО 6
У П									УП 12	УП 30	УП 30	УП 30	УП 30	УП 30	УП 30	УП 30	УП 30
П П																	

январь			февраль				март					апрель				май				июнь						
29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-2	3-9	10-16	17-23	24-30	31-6	7-13	14-20	21-27	
К	К	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО 6	ТО 6	ТО 6	Т О 6	ТО 6	ТО 6											П
К	К									УП 30	УП 30	УП 30	У П 30	У П 30	УП 30											А
К	К																ПП	П П	ПП	ПП	П П	ПП	ПП	П П	ПП	

Обозначения: ТО- теоретическое обучение, УП- учебная практика, Э- экзамены, ПП - производственная практика, ПА- промежуточная аттестация, ГИА – государственная итоговая аттестация, К – каникулы.

4 КУРС 2024-2025 уч. год

	сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь			
	2-6	9-13	16-20	23-27	30-4	7-11	14-18	21-25	28-1	4-8	11-15	18-22	25-29	2-6	9-13	16-20	23-27
ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО 18	ТО 6	ТО 6	ТО 6				П
УП										УП 18	УП 30	УП 30	УП 30				А
ПП														ПП	ПП	ПП	

январь					февраль				март				апрель					май					июнь			
30-3	6-10	13-17	20-24	27-31	3-7	10-14	17-21	24-28	3-7	10-14	17-21	24-28	31-4	7-11	14-18	21-25	28-2	5-9	12-16	19-23	26-30	2-6	9-13	16-20	23-27	
К	К	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО 6	ТО 6	ТО 6	ТО 6	ТО 6	ТО 6								П	Г	Г
К	К										УП 30	УП 30	УП 30	УП 30	УП 30	УП 30							А	И	И	
К	К																ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП		А	А

Обозначения: ТО- теоретическое обучение, УП- учебная практика, Э- экзамены, ПП - производственная практика, ГИА – государственная итоговая аттестация, К – каникулы.

План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)							Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)								
				ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					1 курс	2 курс	3 курс	4 курс					
		всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)										
			Теоретическое обучение						лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		
Зачёты	Экзамены																		
О.00	Общеобразовательный цикл			2052	0	2052	1479	571	0	18	323	648	476	425	0	0	0	180	
ОУД.00	Общие дисциплины и дисциплины по выбору			1917	0	1917	1386	529	0	18	323	648	476	425	0	0	0	45	
ОУД.01	Русский язык		Э	114		114	80	34		3	17	24	56	17					
ОУД.02	Литература		Э	130		130	91	39		3	68	0	28	34					
ОУД.03	Иностранный язык		З	171		171	120	51			34	72	14	51					
ОУД.04	Математика		Э	228		228	160	68		6	17	48	112	51					
ОУД.05	История		ДР	171		171	120	51			34	72	14	51					
ОУД.06	Физическая культура		З	171		171	120	51			34	72	14	51					
ОУД.07	ОБЖ		ДР	72		72	50	22			17	24	14	17					
ОУД.08	Информатика и ИКТ		ДЗ	108		108	76	32			0	24	84	0					
ОУД.09	Физика		ДЗ	108		108	76	32			0	24	84	0					
ОУД.10	Химия		ДЗ	171		171	153	18			34	72	14	51					
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)		ДР	171		171	120	51			17	72	14	68					

ОУД.12	Биология		Э	72		72	56	16			6	17	24	14	17				
ОУД.13	География		З	72		72	50	22				0	72	0	0				
ОУД.14	Экология		ДР	72		72	56	16				17	24	14	17				
ОУД.15	Астрономия		ДР	45		45	31	14											45
ОУД.16	Родной язык		З	41		41	29	12				17	24						
УД.00	Дополнительные дисциплины			135	0	135	93	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	135
УД.01	Основы финансовой грамотности		З	45		45	31	14											45
УД.02	Деловая культура и психология общения		ДР	45		45	31	14											45
УД.03	Индивидуальный учебный проект		З	45		45	31	14											45
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			467	10	457	351	116	0	0	0	170	144	0	0	0	117	0	36
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ	41	1	40	31	10				17	24				0		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ	41	1	40	31	10				17	24				0		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		ДЗ	41	1	40	31	10				17	24				0		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ	41	1	40	31	10				17	24				0		
ОП.05	Основы калькуляции и учёта		ДЗ	45	1	44	34	11				0	0				45		
ОП.06	Охрана труда		ДР	41	1	40	31	10				17	24				0		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		ДЗ	51	1	50	38	13				51	0				0		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		ДР	58	1	57	43	15				34	24				0		
ОП.09	Физическая культура		З	72	1	71	54	18				0	0				72		
ОП.10	Кухня народов Поволжья		ДР	36	1	35	27	9				0	0						36
П.00	Профессиональный цикл			3097	10	3087	1064	413	0	0	0	119	72	136	331	612	711	576	540
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Э	443	2	441	138	53	0	0	0	119	72	108	144	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления и подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.		З	41	1	40	26	15				17	24						
МДК.01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		ДЗ	150	1	149	112	38				102	48						

ПП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента			216		216													216
УС.00	Учебные сборы			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
УС.01	Учебные сборы			0		0						0	0	0	36				
ПА	Промежуточная аттестация	5 недель													72		36	36	36
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	2 недели																	72
	ВСЕГО			5616	20	5596	2894	1100	0		18	612	864	612	864	612	864	612	864

Промежуточная аттестация в форме экзамена - 5 недель: 2 курс 2 семестр - 2 недели; 3 курс 2 семестр - 1 неделя; 4 курс 1 семестр - 1 неделя; 4 курс 2 семестр - 1 неделя.	Всего	Дисциплин и МДК	612	864	504	648	360	324	360	324
		Учебной практики	0	0	108	0	252	180	108	180
		Производственной практики	0	0	0	144	0	324	108	216
		Экзаменов	0	0	0	4	0	2	1	1
		Дифф. зачётов	1	5	3	3	2	2	2	2
		Зачётов	0	3	0	2	0	2	0	2
		Других форм контроля	0	2	3	4	0	0	0	3

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Микробиологии, санитарии и гигиены

2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

И.о. заместителя директора по
теоретическому обучению
_____ /Юсупова А.А./

Заместитель директора по
учебно-производственной работе
_____ /Юдина Л.С./