

РАССМОТРЕНО:
на педагогическом совете
протокол № 1
от «26» января 2022 года

УТВЕРЖДЕНО:
Распоряжение №16
от «07» февраля 2022 года
врио директора Р.Ю. Князев

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
профессионального образования Ленинградской области "Тихвинский промышленно-
технологический техникум им. Е.И. Лебедева"

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

базовой подготовки

Квалификации выпускника
повар, кондитер

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: технический

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, разнообразного ассортимента.
- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Пояснения			
1. Нормативная база:			
Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании: <ul style="list-style-type: none"> - федерального государственного образовательного стандарта 43.01.09 Повар, кондитер по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569, - Приказом Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; - Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; - Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" - Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 "О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования". 			
2. Организация учебного процесса и режим занятий			
2.1. Учебный год начинается 1 сентября. Срок получения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения составляет на базе <u>основного общего образования 3 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – повар кондитер</u>			
2.2. <u>Нормы учебной нагрузки обучающихся:</u>			
- Продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 мин.;			
- Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 32-36 академических часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки и практику.			
- самостоятельная работа запланирована в объеме 290 часа, что составляет 5,0 % от объема учебных циклов			
2.3. При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики. Все виды практик проводятся в рамках профессиональных модулей и направлены на формирование у обучающихся видов <u>профессиональной деятельности предусмотренных ФГОС СПО</u>			
Общий объем практики 44 недели, что составляет 45,4 % от объема профессионального цикла.			
Учебная практика – 22 недели.			
Производственная практика – 21 неделя.			
2.4. Каникулы проводятся 33 недели, из которых на первых двух курсах по 10 недель, на третьем - 10 недель, на четвертом – 2 недели.			
2.5. Государственная итоговая аттестация – 2 недели (72 часа).			
3. Общеобразовательный цикл			
Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован с учетом Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования. Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 2 года. Все предметы общеобразовательного цикла изучаются в пределах 1-8 семестров. Расчет продолжительности изучения общеобразовательного цикла произведен исходя из 2170 часов на изучение общеобразовательного цикла (включая промежуточную аттестацию).			
Профильные предметы: Математика, Химия, Информатика.			
Предметы по выбору: Введение в профессию			
Индивидуальный проект выполняется студентами в основном самостоятельно, 15 часов отведено на аудиторные занятия, 5 часов на консультацию педагога. Индивидуальный проект может выполняться по одному или нескольким предметам, а также быть междисциплинарным. Защита индивидуальных проектов планируется на 6 семестре.			
4. Формирование вариативной части ОПОП			
Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации Повар, кондитер и реализована в объеме 602 часа, включая общеобразовательные предметы (циклы "Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей" и "Дополнительные учебные предметы"), что составляет 20,0 % от общего объема учебных циклов			
5. Порядок аттестации обучающихся			
Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.			
Оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям выставляются в четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».			
На 1 курсе проводится 1 экзамен и 4 дифференцированных зачета.			
На 2 курсе проводится 4 экзамена и 8 дифференцированных зачета.			
На 3 курсе проводится 2 экзамена, 6 дифференцированных зачета, 1 зачет.			
На 4 курсе проводится 3 экзамена, 7 дифференцированных зачета, 6 зачетов.			
Экзамены по итогам освоения профессиональных модулей проводятся на 1 курсе - ПМ.01, на 2 курсе - ПМ.02, на 3 курсе - ПМ.03, ПМ.04, на 4 курсе - ПМ.05			
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.			
Согласовано			
председатель ПЦК ППКРС	Субботина О.И.		
председатель ПЦК ОД	Гордик Т.В.		
зам директора по УПР:	Князев Р.Ю.		
зам директора по УР:	Крупнова Е.Е.		
методист:	Доценко А.А.		