



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «ТККТ»

*А.П. Аникин* А.П. Аникин

«31» августа 2017 г.

М.П.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация:

повар – 3-4 разряд;

кондитер – 3-4 разряд.

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения -2 года

10 месяцев на базе основного общего  
образования

Профиль получаемого образования -  
естественнонаучный

## **Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ППКРС СПО**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 20 августа 2013 года, регистрационный № 29749, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015г. № 390 «О внесении изменений в ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355», Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава ГБПОУ РО «ТККТ», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464», приказа Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 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», письма Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО», письмо ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО».

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Образовательный процесс регламентирован Уставом ГБПОУ РО «ТККТ» и локальными актами техникума.

Учебная неделя в техникуме включает 5 рабочих (учебных) дней, объем обязательной учебно-производственной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся в виде уроков теоретического обучения, практических, лабораторных занятий, учебной и производственной практики.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, из них 2 недели в зимний период.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов.

На промежуточную аттестацию отведено 5 недель: 3 недели – на общеобразовательные дисциплины, 2 недели – на дисциплины общепрофессионального и профессионального цикла.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются экзамены, два из которых, русский язык и литература, математика, являются обязательными, один, биология, определен образовательным учреждением как профильный для получаемой профессии. Всего за период обучения предусмотрено 2 зачета, 27 дифференцированных зачетов, 9 экзаменов, при этом соблюдаются требования не превышения 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов в учебном году (экзамен, дифференцированные зачеты и зачеты по физической культуре в указанное количество не входят). Дисциплины общеобразовательного цикла заканчиваются зачетами, дифференцированными зачетами и экзаменами, дисциплины общепрофессионального цикла – зачетами, дифференцированными зачетами, профессиональные модули – квалификационными экзаменами, МДК заканчиваются дифференцированными зачетами и экзаменами, учебная и производственная практика заканчивается дифференцированными зачетами.

Консультации для студентов предусмотрены из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год.

Учебная и производственная практика организована в соответствии с требованиями ФГОС СПО для студентов, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования. Порядок проведения учебной и производственной практики осуществляется в соответствии с Порядком организации и осуществления учебной и производственной практики в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Тагинский казачий кадетский техникум». Из 41 недели, выделенной ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» на основании решения методической комиссии преподавателей профессиональных дисциплин и мастеров производственного обучения техникума, 15 недель выделено на учебную практику, 26 недель на производственную практику. Учебная практика проводится в цехах и лабораториях техникума мастерами производственного обучения. Производственная практика студентов второго, третьего года обучения проводится концентрированно в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и каждой организацией, куда направляется студент.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

Для изучения дисциплин общеобразовательного цикла выделено 2052 часа (57 недель). Фактически использовано для изучения общеобразовательного цикла 2052 часов.

Общеобразовательная подготовка осуществляется в течение двух лет, изучение общеобразовательных дисциплин ведется рассредоточенно одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. За два курса изучения общеобразовательных дисциплин по данной профессии 2 зачета, 10 дифференцированных зачетов, 3 экзамена: из них 2 зачета, 8 дифференцированных зачетов, 2 экзамена по базовым дисциплинам и 2 дифференцированных зачета, 1 экзамен по профильным дисциплинам.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину и непосредственно после завершения освоения программы учебной дисциплины.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по русскому языку и литературе, математике – в форме письменной тестовой работы, по профильной дисциплине, биологии – в устной форме.

Учебным планом предусмотрено выполнение каждым студентом индивидуального проекта по одной из профильных общеобразовательных дисциплин. На выполнение индивидуального проекта предусмотрено 20 часов самостоятельной работы по профильной общеобразовательной учебной дисциплине.

#### **1.4. Формирование вариативной части**

Объем часов вариативной части, составляющий 144 часа, отводится на освоение программ профессиональных модулей для расширения и углубления уровня подготовленности определяемого содержанием обязательной части ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» и направлена на увеличение часов:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов – 4 часа в том числе по МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов - 4 часа.

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 21 час, в том числе по МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 21 час.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов – 9 часов, в том числе по МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов – 9 часов.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы – 4 часа, в том числе по МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы – 4 часа.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 58 часов, в том числе по МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 58 часов.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 4 часа, в том числе по МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок – 4 часа.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков – 4 часа, в том числе по МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков - 4 часа.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 40 часов, в том числе по МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 40 часов.

Формы проведения консультаций – групповые, устные, индивидуальные консультации.

#### **1.5. Порядок аттестации студентов**

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускной квалификационной

работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности, освоившие профессиональные компетенции при изучении теоретического материала и прохождения учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

## 2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы/праздничные	Всего (по курсам)
1 курс	40	нет	нет	1	нет	11	52
11 курс	29	4	6	2	нет	11	52
111 курс	6	11	20	2	2	2	43
<b>Всего</b>	75	15	26	5	2	24	147

### 3. Планы учебного процесса для ППКРС СПО

#### 3.1. План учебного процесса

Учебные дисциплины	Индекс 0.00	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик			Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)					
					Максимальная	Самостоятельная внеаудиторная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
		Всего занятий	в т.ч. Лабораторные и практические работы	40 недель			39 недель		37 недель					
				1 сем. 17 нед.			2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 20 нед.			
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2/10/3</b>	<b>3058</b>	<b>1006</b>	<b>2052</b>	<b>690</b>	<b>612</b>	<b>732</b>	<b>430</b>	<b>278</b>	-	-
Общие	ОУД.01	Русский язык		-, -, Э	171	57	114	45	20	23	61	10	-	-
	ОУД.02	Литература		-, -, ДЗ	256	85	171	35	48	92	24	7		
	ОУД.03	Иностранный язык		-, -, ДЗ	257	86	171	28	51	46	51	23	-	-
	ОУД.04	Математика		-, -, Э	342	114	228	92	68	69	51	40	-	-
	ОУД.05	История		-, -, ДЗ	257	86	171	34	34	46	34	57	-	-
	ОУД.06	Физическая культура		3, 3, ДЗ	257	86	171	162	51	69	51	-	-	-
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		-, ДЗ	108	36	72	8	34	38	-	-	-	-
По выбору из обязательных предметных областей	ОУД.08		Информатика	-, ДЗ	162	54	108	70	51	57	-	-	-	-
	ОУД.09		Физика	-, ДЗ	162	54	108	17	51	57	-	-	-	-
	ОУД.10		Астрономия	-, -, ДЗ	54	18	36	6	-	-	-	36	-	-
	ОУД.11		Химия	-, -, ДЗ	236	65	171	81	51	46	51	23	-	-
	ОУД.12		Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, ДЗ	256	85	171	42	34	42	34	61	-	-
	ОУД.13		Биология	-, Э	108	36	72	16	34	38	-	-	-	-
	ОУД.14		География	-, -, ДЗ	108	36	72	34	17	23	32	-	-	-

	ОУД.15	Экология		-, ДЗ	108	36	72	9	34	38	-	-	-	-
	<b>ИТОГО</b>				<b>2842</b>	<b>934</b>	<b>1908</b>	<b>644</b>	<b>578</b>	<b>684</b>	<b>389</b>	<b>257</b>		
Дополнительные	УД.16	Основы православной культуры		-, -	85	28	57	12	34	23	-	-	-	-
	УД.17	История донского казачества		-, -, -, -	57	19	38	14	-	-	17	21	-	-
	УД.18	Экология Донского края		-, -, -	74	25	49	20	-	25	24	-	-	-
	<b>ИТОГО</b>				<b>216</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>46</b>	<b>34</b>	<b>48</b>	<b>41</b>	<b>21</b>	-	-
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>- /3/ -</b>	<b>232</b>	<b>72</b>	<b>160</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>96</b>	<b>64</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			-, ДЗ	48	16	32	8	-	32	-	-	-	-
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			-, ДЗ	48	16	32	8	-	32	-	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			-, ДЗ	48	16	32	8	-	32	-	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			-, -, -	40	8	32	12	-	-	32	-	-	-
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			-, -, -	48	16	32	6	-	-	32	-	-	-
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>- /16/ 6</b>	<b>2144</b>	<b>216</b>	<b>1928</b>	<b>165</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>118</b>	<b>478</b>	<b>612</b>	<b>720</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>- /16/ 6</b>	<b>2144</b>	<b>216</b>	<b>1928</b>	<b>165</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>118</b>	<b>478</b>	<b>612</b>	<b>720</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>			<b>- /2/ 1</b>	<b>204</b>	<b>20</b>	<b>184</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>82</b>	<b>102</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>МДК. 01. 01.</b>	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			-, -, -, Э	60	20	40	14	-	-	40	-	-	-
УП.01	Учебная практика			-, -, -, ДЗ	72	-	72	-	-	-	42	30	-	-
ПП.01	Производственная практика			-, -, -, ДЗ	72	-	72	-	-	-	-	72	-	-
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>			<b>- /2/ 1</b>	<b>306</b>	<b>29</b>	<b>277</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>169</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>МДК. 02. 01.</b>	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			-, -, -, Э	90	29	61	20	-	-	36	25	-	-
УП.02	Учебная практика			-, -, -, ДЗ	72	-	72	-	-	-	-	72	-	-
ПП.02	Производственная практика			-, -, -, -, ДЗ	144	-	144	-	-	-	-	144	-	-
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>			<b>- /2/ 1</b>	<b>250</b>	<b>22</b>	<b>228</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>48</b>	<b>180</b>	<b>-</b>
<b>МДК.</b>	Технология приготовления супов и соусов			-, -, -, Э	70	22	48	14	-	-	-	48	-	-

<b>03. 01.</b>												
УП.03	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	72	-	72	-	-	-	-	-	72	-
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	108	-	108	-	-	-	-	-	108	-
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>- / 2 / 1</b>	<b>210</b>	<b>22</b>	<b>188</b>	<b>20</b>	-	-	-	<b>44</b>	<b>144</b>	-
<b>МДК. 04. 01.</b>	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-, -, -, Э	66	22	44	20	-	-	-	44	-	-
УП.04	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	36	-	36	-	-	-	-	-	36	-
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	108	-	108	-	-	-	-	-	108	-
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>- / 2 / 1</b>	<b>346</b>	<b>40</b>	<b>306</b>	<b>30</b>	-	-	-	<b>43</b>	<b>191</b>	<b>72</b>
<b>МДК. 05. 01.</b>	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, -, -, Э	130	40	90	30	-	-	-	43	47	-
УП.05	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	72	-	72	-	-	-	-	-	72	-
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	144	-	144	-	-	-	-	-	72	72
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>- / 2 / -</b>	<b>240</b>	<b>20</b>	<b>220</b>	<b>18</b>	-	-	-	-	<b>64</b>	<b>156</b>
<b>МДК.06. 01.</b>	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, -, -, -	60	20	40	18	-	-	-	-	40	-
УП.06	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	72	-	72	-	-	-	-	-	24	48
ПП.06	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	108	-	108	-	-	-	-	-	-	108
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>- / 2 / -</b>	<b>174</b>	<b>22</b>	<b>152</b>	<b>19</b>	-	-	-	-	<b>33</b>	<b>119</b>
<b>МДК. 07 01.</b>	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, -, -, -,	66	22	44	19	-	-	-	-	33	11
УП.07	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	36	-	36	-	-	-	-	-	-	36
ПП.07	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	72	-	72	-	-	-	-	-	-	72
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>	<b>- / 2 / 1</b>	<b>414</b>	<b>41</b>	<b>373</b>	<b>30</b>	-	-	-	-	-	<b>373</b>
<b>МДК. 08. 01.</b>	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	-, -, -, Э	126	41	85	30	-	-	-	-	-	85
УП.08	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	108	-	108	-	-	-	-	-	-	108
ПП.08	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	180	-	180	-	-	-	-	-	-	180
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	-, -, -, ДЗ	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	-	-	-	<b>36</b>	-	-

	<b>Всего</b>	<b>5526</b>	<b>1350</b>	<b>4176</b>	<b>931</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>720</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>										
Консультации предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.  <b>Государственная итоговая аттестация</b> <b>Выпускная квалификационная работа</b> (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)			<b>ВСЕГО</b>	дисциплин и МДК	612	828	570	474	120	96	
				учебной практики	-	-	42	102	204	192	
				производственной практики	-	-	-	216	288	432	
				Экзаменов	-	1	-	6	-	2	
				Дифф. зачетов	-	7	1	9	3	7	
				Зачетов	-	-	-	-	-	-	

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п\п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
2.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3.	Кабинет русского языка, литературы, иностранного языка
4.	Кабинет математики
5.	Кабинет истории, обществознания, географии, экономики
6.	Кабинет химии, биологии, экологии
7.	Кабинет физики, электротехники
8.	Кабинет информатики
9.	Кабинет основ православной культуры
	<b>Лаборатории:</b>
10.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
11.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
12.	<b>Учебный кулинарный цех</b>
13.	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
14.	Спортивный зал
15.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
16.	Спортивная площадка
17.	Место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
18.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
19.	Актовый зал

Заместитель директора по УПР

О.А. Бедрик

Заместитель директора по УМР

В.А. Гулянская