

Управление образования и науки Тамбовской области

Утверждаю

Директор ТОГАПОУ "Промышленно-
технологический колледж"

Бабайцева Елена Алексеевна

30.08.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Промышленно-
технологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

19.02.10

код

Технология продукции общественного питания

наименование специальности

по программе углубленной подготовки

на базе

основного общего образования

квалификация:

Старший техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

4г 10м

год начала подготовки по УГ

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	Математика												
БД.05	История												
БД.06	Физическая культура												
БД.07	ОБЖ												
БД.08	Физика												
БД.09	Обществознание												
БД.10	География												
БД.11	Экология												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Информатика												
ПД.02	Химия												
ПД.03	Биология												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ПОО.01	Введение в специальность												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.02	История	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.03	Психология общения												
ОГСЭ.04	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.05	Казачество России: история и современность												
ОГСЭ.06	Основы казачьей службы												
ОГСЭ.07	Основы православной культуры												
ОГСЭ.08	Физическая культура												
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9		
ЕН.01	Математика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9		

ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9		
ЕН.03	Химия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
ОП.02	Физиология питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9		
ОП.05	Экономика организации	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9		
ОП.06	Основы маркетинга	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9		
ОП.07	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9		
ОП.08	Управление персоналом	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9		
ОП.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9		
ОП.10	Правовые основы предпринимательской	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	микробиологии, санитарии и гигиены
3	Учебный кулинарный цех
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

Пояснения

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Промышленно-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зар. Министерством юстиции № 33234 от 23 июля 2014 года, в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200), Рекомендации 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 от 17.03.2015 № 06-259, Положением о практике обучающихся, осваивающие основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Уставом ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж», локальными актами образовательного учреждения.

Уставом колледжа предусмотрена шестидневная рабочая неделя, продолжительность занятий - 45 мин. (возможна группировка парами); максимальная учебная нагрузка студента не превышает 54 академических часов в неделю (включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной работы) по освоению основной профессиональной образовательной программы, обязательная аудиторная нагрузка составляет 36 академических часов в неделю. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период).

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей МДК.06.01 Основы организации производства продукции питания различных категорий потребителей и реализуется в пределах времени, отведенного на МДК, по дисциплине Экономика отрасли. Количество часов на дисциплину «Физическая культура» составляет 2-4 часа в неделю.

Консультации в количестве 100 часов на каждую учебную группу (не более 4 часов на одного обучающегося) проводятся в следующих формах: групповые, письменные, индивидуальные, устные.

При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как рассредоточенно так и концентрированно в несколько периодов. По итогам учебной и производственной практики (по профилю специальности) предусмотрен дифференцированный зачет. Преддипломная практика проводится в организациях, соответствующих профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам преддипломной практики предполагает наличие отчета студента, положительного отзыва работодателей.

Общеобразовательный цикл:

Общеобразовательный цикл сформирован, исходя из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404ч.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла и реализуется 1 год, при этом на ОБЖ отводится 70 часов. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину. Учебным планом предусмотрены экзамены по русскому

языку и математике. Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на дисциплину. Учебным планом предусмотрены экзамены по русскому языку, математике, профильной дисциплине химия, а также по дисциплине информатика. По русскому языку и математике экзамены проводятся в письменной форме, по химии, информатике – в устной.

Формирование вариативной части ОПОП:

Основная профессиональная образовательная программа СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» состоит из инвариантной и вариативной частей. Общий объем времени составляет 4140 часа из них: 2916ч. – инвариантная часть, 1224ч. – вариативная.

Вариативная часть ОПОП в объеме 1224 часа распределена следующим образом: - на увеличение количества часов профессиональных модулей; - на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей и региональной спецификацией образовательной организации. ОГСЭ.00 - 108ч. (введены дисциплины казачьего компонента); ЕН.00 - 20ч (на увеличение количества часов на обязательные дисциплины); ОП.00 - 732ч. (на введение новых дисциплин); ПМ.00 - 364ч. (на увеличение количества часов на МЛК).

Формы проведения промежуточной аттестации:

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов, экзаменов, зачетов по дисциплинам, междисциплинарным курсам, производственной практике, защиты курсовых работ. На промежуточную аттестацию отводится 9 недель (включая общеобразовательную подготовку). Периодичность промежуточной аттестации составляет 2 раза в год (в конце каждого семестра). Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся. Знания, умения и освоенные компетенции оцениваются по пятибальной системе. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП цикловой комиссией созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Формы проведения государственной итоговой аттестации:

Государственная итоговая аттестация проводится в форме подготовки и защиты дипломной работы. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На выполнение выпускной квалификационной работы предусмотрено 4 недели, на защиту – 2 недели.

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №7

Рыбальченко Л.И.

Директор МБУ "Комбинат школьного питания"

Ледовских И.М.

Пояснения

На основании Рекомендаций по переходу образовательных организаций на применение дистанционных образовательных технологий в условиях действия временного порядка сопровождения реализации образовательных программ среднего профессионального образования колледж организует процедуру оценки текущей и промежуточной аттестации с использованием средств электронной среды образовательной организации, электронных сервисов тестирования и других средств. Преподаватели обеспечивают подготовку и размещение на Дневник.ру развернутых технологических карт занятий по дисциплине, МДК, учебной и производственной практик. В карте указываются все ресурсы, которые студент будет использовать на занятии, средства связи. Обучающиеся информируются о плане занятий на неделю.

Расписание занятий составляется на каждую неделю указанного периода, в которое включается 3-4 дисциплины либо междисциплинарных курса. Продолжительность занятия - 30 минут, взаимодействие педагогических работников и обучающихся осуществляется через видеоконференции, скайп, zoom, вебинары и другие инструменты для дистанционного обучения.

Государственная итоговая аттестация проводится с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в соответствии с программой государственной итоговой аттестации.

Код	Наименование ЦМК
1	ПЦК общего гуманитарного, социально-экономического, математического и естественнонаучного цикла
2	ПЦК преподавателей физического воспитания
3	ПЦК по специальностям пищевого профиля и сферы обслуживания
4	ПЦК по специальностям строительного профиля, машиностроения и электрооборудования
5	ПЦК по специальности
6	ПЦК по специальностям автомобильного профиля