

Управление образования и науки Тамбовской области

*Утверждаю*

Директор ТОГАПОУ "Промышленно-  
технологический колледж"

Бабайцева Елена Алексеевна

30.08.2018

# 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 УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

## 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	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																				

<b>Обозначения:</b>	<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	0	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
	<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	III	Государственная итоговая аттестация
	<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	*	Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подгото-□ товка	Прове-□ дение						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем							Всего	1 сем
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1											11	52	1	
II	31	1116	16	576	15	540	2	1	1	3		3	5		5					11	52	1	
III	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	4		4	2		2					11	52	1	
IV	31	1116	16	576	15	540	2	1	1	2		2	7		7					10	52	1	
V	20	720	20	720			1	1		3		3	7		7	4		4	4	2	2	43	1
<b>Всего</b>	<b>154</b>	<b>5544</b>		<b>3024</b>		<b>2520</b>	<b>9</b>			<b>12</b>			<b>21</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>45</b>	<b>251</b>				









№	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, математике, информатике, физике.

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 казачего 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 МДК).

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.

Начальник цеха питания АО «Мичуринский завод «ПРОГРЕСС»

Сучкова О.А.

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