

Управление образования и науки Тамбовской области

*Утверждаю*

Директор ТОГАПОУ "Промышленно-  
технологический колледж"

Бабайцева Елена Алексеевна

30.08.2019

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

уровень образования основное общее образование

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УГ 2019

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569







	Всего часов по МКД										193	144																																																																																								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий										2	3	964	24	66	874	198	88	12																															152	6	12	134	50	12	290	10	26	254	100	46	522	8	28	486	48	30	12	692	182																														
МКД.05.0	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											7	126	8	20	98	80	18																															80	6	12	62	50	12	46	2	8	36	30	6											32	66																												
МКД.05.02											8		256	16	46	194	118	70	6																																									136	8	18	110	70	40	120	8	28	84	48	30	6	78	116																										
УП.05.01	Учебная практика											8	РП	V	час	252	нед	7	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	72	нед	2	час	нед	108	нед	3	час	нед	72	нед	2	252																																																
ПП.05.01	Производственная практика											8	РП	час	324	нед	9	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	324	нед	9	324																																																					
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен										8		6	6																																									6	6	6	6																																										
	Всего часов по МКД										382	292																																																																																								
	Учебная и производственная практика										час		176	нед	49	час		108	нед	3	час		216	нед	6	час		108	нед	3	час		360	нед	10	час		72	нед	2	час		288	нед	8	час		144	нед	4	час		468	нед	13																																													
	Учебная практика (Производственное обучение)										час		828	нед	23	час		108	нед	3	час		108	нед	3	час		108	нед	3	час		108	нед	3	час		72	нед	2	час		108	нед	3	час		144	нед	4	час		72	нед	2																																													
	Концентрированная										час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед																																																
	Распределенная										час		828	нед	23	час		108	нед	3	час		108	нед	3	час		108	нед	3	час		108	нед	3	час		72	нед	2	час		108	нед	3	час		144	нед	4	час		72	нед	2																																													
	Производственная практика										час		936	нед	26	час		нед	час		108	нед	3	час		нед	час		252	нед	7	час		нед	час		180	нед	5	час		нед	час		396	нед	11																																																					
	Концентрированная										час		936	нед	26	час		нед	час		108	нед	3	час		нед	час		252	нед	7	час		нед	час		180	нед	5	час		нед	час		396	нед	11																																																					
	Распределенная										час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед																																																			
	Государственная итоговая аттестация												72		72																																			72	72			72																																														
	Защита выпускной квалификационной работы												час		72	нед	2	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		72	нед	2	72																																												
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О										136										24										18										24										22										18										16										5										9									
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										256										26										32										26										28										32										30										41										41									
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ										16	9	35	6	5904	96	392	541	237	1110	98	612	8	50	554	314	132	864	17	50	797	37	181	24	612	8	50	554	293	153	864	10	50	804	302	118	24	612	13	50	549	347	130	864	18	46	800	364	124	24	612	14	46	552	250	158	864	8	50	806	126	114	26	4761	655																									
	Экзамены (без учета физ. культуры)																				4																				4																				4																				4																			
	Зачеты (без учета физ. культуры)																				3																				1																				1																				1																			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)										4										3										2										7										3										6										3										5																			

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	3	товароведения продовольственных товаров
	4	технологии кулинарного и кондитерского производства
	5	иностранного языка
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	7	технического оснащения и организации рабочего места
		Лаборатории:
	1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	2	учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	актовый зал

## **Пояснения**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ТОГАПОУ "Промышленно-технологический колледж" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. №44898 от 22 декабря 2016г.) 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200), СанПиН 2.4.3.1186-03, 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, 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, Уставом ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж», локальными актами образовательного учреждения. Согласно учебному плану начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Уставом колледжа предусмотрена шестидневная рабочая неделя, продолжительность занятий - 45 мин. (возможны сдвоенные уроки с 10 минутным перерывом между ними); объем образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу; продолжительность каникул в учебном году должна составлять не менее 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период; реализовывать дисциплину "Физическая культура" в объеме обозначенном ФГОС обязательных аудиторных занятий (не менее 40 часов) не более 2 часов в неделю и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей), основ медицинских знаний (для девушек) 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

На промежуточную аттестацию отводится 6 недель и проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов (дифференцированных зачетов) - 10. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП цикловой комиссией созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика (производственное обучение) рассредоточена по дням недели, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов. По итогам учебной и производственной практики предусмотрен дифференцированный зачет. Производственная практика проводится в организациях, соответствующих профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами работодателей.

Общеобразовательный цикл:

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2952 часа. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой профессии. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы 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

Формирование вариативной части:

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» состоит из инвариантной, вариативной частей. Общий объем времени составляет 5416 часов из них: 4761ч. – инвариантная часть, 655ч. – вариативная, 1764 – учебная и производственная практики. Вариативная часть ОПОП распределена на увеличение количества часов на практическую составляющую профессиональных модулей (МДК) и

Формы проведения консультаций:

Консультации для обучающихся проводятся из расчета 4 часа на одного обучающегося в следующих формах: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Формы проведения промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на дисциплину. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Учебным планом предусмотрены экзамены (демонстрационные экзамены) по дисциплинам и профессиональным модулям: Основы товароведения продовольственных товаров, Экономические и правовые основы продовольственной деятельности, ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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

Формы проведения государственной итоговой аттестации:

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На защиту выпускной квалификационной работы предусмотрено 2 недели. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики

**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, зум, 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 профессиям и специальностям пищевого профиля и сферы обслуживания
4	ПЦК по профессиям и специальностям строительного профиля и машиностроения
5	ПЦК по специальности "Программирование в компьютерных системах"
6	ПЦК по профессиям и специальностям автомобильного профиля