

Утверждаю

Директор

Бабайцева Елена Алексеевна

02.09.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

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

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

19.01.17

Повар, кондитер

код

наименование профессии

на базе

основного общего образования

квалификации:

Повар

Кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2016

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 798

МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2			128	40	88	70	18		64	20	44	35	9		64	20	44	35	9																70	18	
УП.02.01	Учебная практика			1	РП	True	час	72	нед	2		час	72	нед	2		час		нед		час		нед			час		нед			час		нед						
ПП.02.01	Производственная практика			2	РП	False	час	108	нед	3		час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час		нед					
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный			2																																			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	1		3		92	30	62	50	12							92	30	62	50	12																52	10	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов			2		92	30	62	50	12							92	30	62	50	12																52	10	
УП.03.01	Учебная практика			2	РП	True	час	108	нед	3		час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час		нед					
ПП.03.01	Производственная практика			2	РП	False	час	72	нед	2		час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час		нед					
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный			2																																			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	1		2		100	32	68	58	10							100	32	68	58	10																50	18	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			3		100	32	68	58	10							100	32	68	58	10																50	18	
УП.04.01	Учебная практика				РП	True	час	72	нед	2		час		нед			час		нед			час	72	нед	2		час		нед			час		нед					
ПП.04.01	Производственная практика			4	РП	False	час	72	нед	2		час		нед			час		нед			час	72	нед	2		час		нед			час		нед					
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный			4																																			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2		2		120	40	80	68	12							60	20	40	34	6		60	20	40	34	6									62	18		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			4		120	40	80	68	12							60	20	40	34	6		60	20	40	34	6									62	18		
УП.05.01	Учебная практика			3	РП	True	час	108	нед	3		час		нед			час		нед			час	108	нед	3		час		нед			час		нед					
ПП.05.01	Производственная практика			4	РП	False	час	72	нед	2		час		нед			час		нед			час	72	нед	2		час		нед			час		нед					
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный			4																																			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2		1		48	16	32	18	14							48	16	32	18	14																22	10	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			4		48	16	32	18	14							48	16	32	18	14																	22	10
УП.06.01	Учебная практика				РП	True	час	72	нед	2		час		нед			час		нед			час	72	нед	2		час		нед			час		нед					
ПП.06.01	Производственная практика			4	РП	False	час	108	нед	3		час		нед			час		нед			час	108	нед	3		час		нед			час		нед					
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный			4																																			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	1		2		48	16	32	20	12																											22	10	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			5		48	16	32	20	12																												22	10
УП.07.01	Учебная практика			5	РП	True	час	36	нед	1		час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час	36	нед	1				
ПП.07.01	Производственная практика				РП	False	час	36	нед	1		час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час	36	нед	1				
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный			6																																			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2		1		316	104	212	180	32																											162	50	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных изделий, мучных и кондитерских изделий			6		316	104	212	180	32																											162	50	
УП.08.01	Учебная практика			6	РП	True	час	144	нед	4		час		нед			час		нед			час		нед			час	108	нед	3		час	36	нед	1				
ПП.08.01	Производственная практика				РП	False	час	216	нед	6		час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час	216	нед	6				
ПМ.08.ЭК	Экзамен квалификационный			6																																			
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА			6		72	36	36		36																											36	36	
	Учебная и производственная практики					час	1476	нед	41		час	180	нед	5		час	360	нед	10		час	180	нед	5		час	324	нед	9		час	144	нед	4		час	288	нед	8
	Учебная практика (Производственное обучение)					час	720	нед	20		час	180	нед	5		час	108	нед	3		час	180	нед	5		час	72	нед	2		час	144	нед	4		час	36	нед	1
	Концентрированная					час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час		нед	
	Рассредоточенная					час	720	нед	20		час	180	нед	5		час	108	нед	3		час	180	нед	5		час	72	нед	2		час	144	нед	4		час	36	нед	1
	Производственная практика					час	756	нед	21		час		нед			час	252	нед	7		час		нед			час	252	нед	7		час		нед			час	252	нед	7

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех:
	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	Актальный 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 по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года, утв. Министерством юстиции № 29749 от 20 августа 2013 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), Приказом Минобрнауки РФ от 9 апреля 2015г. № 390 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 8 мая 2015г. № 37199), 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, 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, Уставом ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж», локальными актами образовательного учреждения.

Уставом колледжа предусмотрена шестидневная рабочая неделя, продолжительность занятий - 45 мин. (возможны сдвоенные уроки с 10 минутным перерывом между ними); максимальная учебная нагрузка обучающегося 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).

Количество часов на дисциплину «Физическая культура» составляет 2-4 часа в неделю.

Консультации в количестве 100 часов на каждую учебную группу проводятся в следующих формах: групповые, письменные, индивидуальные, устные.

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.

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. На промежуточную аттестацию отводится 4 недели (включая общеобразовательную подготовку). Периодичность промежуточной аттестации составляет 1 раз в год (в конце каждого курса обучения). 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.

Общеобразовательный цикл:

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы 19.01.17 "Повар, кондитер" сформирован, исходя из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 22 нед.

Учитывая опыт реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы, возрастные и социально-психологические особенности обучающихся, учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на увеличение профессиональной составляющей основной профессиональной образовательной программы с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

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 времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину. Учебным планом предусмотрены экзамены по русскому языку, математике, праву. По русскому языку и математике экзамены проводятся в письменной форме, по праву – в устной.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП):

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер" состоит из инвариантной, вариативной частей и общеобразовательной подготовки. Общий объем времени составляет 3456 часов из них: 1440(180)ч. – инвариантная часть, 144ч. – вариативная, 1872 ч. – общеобразовательная подготовка. Вариативная часть ОПОП распределена на увеличение количества часов профессиональных модулей: ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; ПМ 03 Приготовление супов и соусов; ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы; ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок; ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков; ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №7

Рыбальченко Л.И.

Директор МУП ОП "Комбинат питания"

Белоусова Н.П.