Управление образования и науки Тамбовской области

Подписан: Е.А.Бабайцева
DN: C=RU, OU=Директор, O=ТОГАПОУ ПТК, CN=Е.А.Бабайцева, E=tptk@obraz.tambov.gov.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2022-09-23 11:01:18
Foxit Reader Версия: 9.7.1

Утверждаю

Директор ТОГАПОУ "Промышленно-технологический колледж"

Бабайцева

31.08.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 — *код*

Поварское и кондитерское дело — *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по профессии "Повар"

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	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=																			::	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
III																	::	=	=																::	8	8	8	8	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
IV																		=	=								::	8	8	8	8	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	16	23	2	1	1												11	52		
II	29	14	15	2	1	1	5	2	3	5		5						11	52		
III	27	14	13	2	1	1	4	2	2	9		9						10	52		
IV	24	24		1	1		1	1		5		5	4		4	4	2	2	43		
Всего	**119**	**68**	**51**	**7**	**4**	**3**	**10**	**5**	**5**	**19**		**19**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**		

| Индекс | Наименование циклов, разделов,☐ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации: Зачаты | Зачеты | Дифф. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы | Другие | Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объем ОП | Самост.(с.р.+н.п.) | Консультации | С преподавателем: Всего | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Курс. проектир. | Промеж. атт. ставится | Распределение по курсам и семестрам: Курс 1, Семестр 1, 16 нед: Объем ОП | Самост. | Консульт. | С препод. | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Курс. проектир. | Промежут. атт ест | Семестр 2, 23 нед: Объем ОП | Самост. | Консульт. | С препод. | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Курс. проектир. | Промежут. атт ест | Курс 2, Семестр 3, 16 нед: Объем ОП | Самост. | Консульт. | С препод. | в форме пр. подготовки | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Курс. проектир. | Промежут. атт ест | Семестр 4, 18 (5) нед: Объем ОП | Самост. | Консульт. | С препод. | в форме пр. подготовки | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Курс. проектир. | Промежут. атт ест | Курс 3, Семестр 5, 16 нед: Объем ОП | Самост. | Консульт. | С препод. | в форме пр. подготовки | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Курс. проектир. | Промежут. атт ест | Семестр 6, 15 (9) нед: Объем ОП | Самост. | Консульт. | С препод. | в форме пр. подготовки | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Курс. проектир. | Промежут. атт ест | Курс 4, Семестр 7, 25 нед: Объем ОП | Самост. | Консульт. | С препод. | в форме пр. подготовки | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Курс. проектир. | Промежут. атт ест | Семестр 8, (9) нед: Объем ОП | Самост. | Консульт. | С препод. | в форме пр. подготовки | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Курс. проектир. | Промежут. атт ест | Объем ОП: Обяз. часть | Вар. часть |
|---|---|---

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

Курсовые работы (без учета физ. культуры)					**1**		**1**	
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	**2**	**2**	**2**	**2**	**3**	**2**	**2**	

	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	9
	10
	1
	2
	3
	1
	2
	1
	2

Наименование
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
иностранного языка
информационных технологий в профессиональной деятельности
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
экологических основ природопользования
технологии кулинарного и кондитерского производства
организации хранения и контроля запасов и сырья
организации обслуживания
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:
химии
учебная кухня ресторана
учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:
спортивный зал
стрелковый тир
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

Пояснения

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

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

Государственная итоговая аттестация проводится с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в соотвествии с программой государственной ит аттеатции.

дуру
льной
отовку и

занятии,

тся 3-4

ния.

оговой

Пояснения

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессион «Промышленно-технологический колледж» разработан на основе Федерального государствен специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43. утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 о юстиции (№ 44828 от 20.12.2016г.)

Кроме того, нормативную правовую базу разработки учебного плана составляют: ・Федераль образовании в Российской Федерации»; ・Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "С осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего про (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200); ・Рекомендации по организации по пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на б учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259; ・Положение о практике обучающи профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, у образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291; Устав ТОГАПОУ "Пр

Организация учебного процесса и режим занятий:

Согласно учебному плану начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии колледжа предусмотрена шестидневная рабочая неделя, продолжительность занятий - 45 мин минутным перерывом между ними); объем образовательной нагрузки обучающихся составляет включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную учебном году должна составлять не менее 8-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период культура" в объеме обозначенном ФГОС обязательных аудиторных занятий (не менее 160 часо дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на с юношей), основ медицинских знаний (для девушек) 70% от общего объема времени, отведенн

На промежуточную аттестацию отводится 7 недель и проводится в форме зачета, дифференц экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а к зачетов) - 10. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений тре созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компе

При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматриваются производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю Учебная практика по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06 реализуется рассредоточенно, и про специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамка реализуется концентрированно в несколько периодов. По итогам учебной и производственной профилю специальности) предусмотрен дифференцированный зачет. Преддипломная практик соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых межд организациями. Аттестация по итогам преддипломной практики предполагает наличие отчета работодателей

Общеобразовательный цикл:

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образован объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего об федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с специальности. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на 1 курсе (1 год обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной обра процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пр на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными метода Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времен дисциплину. Учебным планом предусмотрены экзамены по русскому языку, математике, химии

Формирование вариативной части:

Вариативная часть ОПОП в объеме 1280 часов распределена следующим образом: -ОГСЭ - 1 Казачество России: история и современность, Основы казачьей службы, Основы православной (введение новых дисциплин:Товароведение продовольственных товаров,Менеджмент, Финанс Правовые основы предпринимательской деятельности, Эффективное поведение на рынке тру продукции, Управление качеством с основами метрологии и стандартизации, Психология личн самоопределение); ПЦ - 667ч

Формы проведения консультаций:

Консультации для обучающихся проводятся из расчета не более 4 часов на одного обучающе
индивидуальные, письменные, устные.
Формы проведения промежуточной аттестации:
Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов за сч
Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от друг
планом предусмотрены экзамены по профессиональным модулям: ПМ.01Организация и ведени
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02
приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, з
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Органи
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Органи
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитк
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Органи
приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06
деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар". Пред
по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных
ассортимента; МДК 06.01Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного перс
Формы проведения государственной итоговой аттестации:
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификацион
дипломной работы. По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен
квалификационную работу. На подготовку выпускной квалификационной работы предусмотре
Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представле
освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохо
практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе в
отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (д
творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №7

Директор МБУ "Комбинат школьного питания"

ıального образовательного учреждения
ного образовательного стандарта по
02.15 «Поварское и кондитерское дело» ,
от 09.12.2016г., зарег. Министерством

ный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об
Об утверждении Порядка организации и
фессионального образования"
олучения среднего общего образования в
базе основного общего образования с
і профессии или специальности среднего
ихся, осваивающие основные
твержденное приказом Министерства
ромышленно-технологический колледж"; ·

с графиком учебного процесса. Уставом
ı. (возможны сдвоенные уроки с 10
т 36 академических часов в неделю и
работу; продолжительность каникул в
ц; реализовывать дисциплину "Физическая
ов) не более 2 часов в неделю и
освоение основ военной службы (для
ного на указанную дисциплину.

ированного зачета, экзамена. Количество
оличество зачетов (дифференцированных
ебованиям ОПОП цикловой комиссией
тенции.
а следующие виды практик: учебная и
специальности и преддипломной.
оизводственная практика (по профилю
ах профессиональных модулей и
й практики (практическая подготовка) (по
а проводится в организациях,
ду образовательным учреждением и
студента, положительного отзыва

ия, увеличивается на 1476 часа. Данный
разования в соотвествии с требованиями
учетом профиля получаемой
). Умения и знания, полученные
и расширяются в процессе. Качество
азовательной программы оценивается в
еделах учебного времени, отведенного
ами, включая компьютерные технологии.
ни, отведенного на общеобразовательную
ı. По русскому языку и математике

18ч. (введение новых дисциплин:
й культуры); - ЕН - 7ч.; - ОПЦ - 488ч.
ы, денежное обращение, кредит,
да, Идентификация и фальсификация
ности и профессиональное

егося в следующих формах: групповые,

ет времени, отведенного на дисциплину.
гих форм учебной нагрузки. Учебным
ие процессов приготовления и подготовки
Организация и ведение процессов
закусок сложного ассортимента с учетом
изация и ведение процессов
закусок сложного ассортимента с учетом
изация и ведение процессов
ов сложного ассортимента с учетом
изация и ведение процессов
изделий сложного ассортимента с
Организация и контроль текущей
усмотрено выполнение курсовой работы
изделий, закусок сложного
сонала.

ной работы, которая выполняется в виде
включается в выпускную
но 4 недели, на защиту - 2 недели.
ние документов, подтверждающих
ждении учебной и производственной
выпускником могут быть представлены
ипломы) олимпиад, конкурсов,
практики

Рыбальченко Л.И.

Ледовских И.М.

	Код

Наименование ЦК