

Утверждаю
Директор ТОГБОУ СПО «Колледж торговли,
общественного питания и сервиса»

« ____ » _____ 2015 г.

Рабочий учебный план

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

ТОГБОУ СПО « КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА »

наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

код и наименование профессии / специальности СПО

Форма обучения - ОЧНАЯ

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	30	6	3	-	1	-	12	52
II курс	31	6	2	-	2	-	11	52
III курс	14	7	17	-	2	1	3	43
Всего	75	19	22	-	4	1	25	147

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем 17 нед.	2 сем 22 нед.	3 сем 17 нед.	4 сем 22 нед.	5 сем 16 нед.	6 сем 22 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл	З/14_{дз}/4_э	3016	964	2052	70	478	530	478	566	0	0
ОУД.01	Русский язык	0/ 0/ 0/Э/0/0	100	28	72	0	17	19	17	19	0	0
ОУД.02	Литература	0/ 0/0/Э/0/0	318	105	213	0	51	57	51	54	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	0/ 0/0/ДЗ/0/0	256	85	171	0	34	38	51	48	0	0
ОУД.04	Математика	0/ 0/0/Э/0/0	340	112	228	0	51	57	68	52	0	0
ОУД.05	История	0/ 0/0/ДЗ/0/0	256	85	171	0	34	38	51	48	0	0
ОУД.06	Физическая культура	3/3/3/ДЗ/0/0	256	85	171	0	34	38	51	48	0	0
ОУД.07	ОБЖ	0/ 0/0/ДЗ/0/0	100	28	72	0	17	19	17	19	0	0
ОУД.08	Информатика	0/ 0/0/Э/0/0	164	56	108	70	34	38	17	19	0	0
ОУД.09	Физика	0/ 0/0/ДЗ/0/0	164	56	108	0	34	38	17	19	0	0
ОУД.10	Химия	0/0/0/ДЗ/0/0	256	85	171	0	51	57	35	28	0	0
ОУД.11	Обществознание	0/0/0/ДЗ/0/0	256	85	171	0	34	38	35	64	0	0
ОУД.12	Биология	0/ 0/0/ДЗ/0/0	100	28	72	0	17	19	17	19	0	0
ОУД.13	География	0/ 0/0/ДЗ/0/0	100	28	72	0	0	0	34	38	0	0
ОУД.14	Экология	0/ ДЗ/0/0/0/0	100	28	72	0	34	38	0	0	0	0
УД.15	Основы исследовательской деятельности	ДЗ/ 0/0/0/0/0	50	14	36	0	36	0	0	0	0	0
УД.16	Экология питания	0/ ДЗ/0/0/0/0	50	14	36	0	0	36	0	0	0	0
УД.17	Психология	0/ 0/0/ДЗ/0/0	50	14	36	0	0	0	17	19	0	0
УД.18	История культуры Тамбовского края	0/ 0/0/0/0/0	50	14	36	0	0	0	0	36	0	0
УД.19	Эффективное поведение на рынке труда	0/ 0/0/ДЗ/0/0	50	14	36	0	0	0	0	36	0	0

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-3/3_{ДЗ}/2_Э	339	113	226	130	0	0	0	0	208	18
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	0/0/0/0/ДЗ/0	72	24	48	26	0	0	0	0	48	0
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	0/0/0/0/ДЗ/0	72	24	48	26	0	0	0	0	48	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	0/0/0/0/Э/0	72	24	48	26	0	0	0	0	48	0
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	0/0/0/0/Э/0	75	25	50	28	0	0	0	0	50	0
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/0/0/ДЗ	48	16	32	24	0	0	0	0	14	18
П.00	Профессиональный цикл	13/12_{ДЗ}/8_Э+8кв.э.	2124	226	1898	216	134	262	134	226	368	774
ПМ.00	Профессиональные модули	-3/11_{ДЗ}/8_Э+8кв.э.	2052	190	1862	180	134	262	134	226	336	770
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-3/2_{ДЗ}/1_Э+1кв.э.	174	16	158	14	80	78	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э/0/0/0/0/0	48	16	32	14	32	0	0	0	0	0
УП.01		0/ДЗ/0/0/0/0	54	0	54	0	48	6	0	0	0	0
ПП.01		0/ДЗ/0/0/0/0	72	0	72	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-3/2_{ДЗ}/1_Э+1кв.э.	138	16	122	14	0	122	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	0/Э/0/0/0/0	48	16	32	14	0	32	0	0	0	0
УП.02		0/ДЗ/0/0/0/0	54	0	54	0	0	54	0	0	0	0
ПП.02		0/ДЗ/0/0/0/0	36	0	36	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-3/-_{ДЗ}/1_Э+1кв.э.	138	16	122	14	0	0	86	36	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления	0/0/Э/0/0/0	48	16	32	14	0	0	32	0	0	0

	супов и соусов											
УП.03		0/0/0/0/0	54	0	54	0	0	0	54	0	0	0
ПП.03		0/0/0/0/0	36	0	36	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-3/-дз/1Э+1кв.э.	138	16	122	14	0	0	0	122	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	0/0/0/Э/0/0	48	16	32	14	0	0	0	32	0	0
УП.04		0/0/0/0/0	54	0	54	0	0	0	0	54	0	0
ПП.04		0/0/0/0/0	36	0	36	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-3/2дз/1Э+1кв.э.	422	38	384	34	0	0	0	0	66	318
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	0/0/0/0/0/Э	116	38	78	34	0	0	0	0	48	30
УП.05		0/0/0/0/0/ДЗ	54	0	54	0	0	0	0	0	18	36
ПП.05		0/0/0/0/0/ДЗ	252	0	252	0	0	0	0	0	0	252
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-3/1дз/1Э+1кв.э.	84	16	68	14	0	0	0	0	68	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	0/0/0/0/Э/0	48	16	32	14	0	0	0	0	32	0
УП.06		0/0/0/0/ДЗ/0	36	0	36	0	0	0	0	0	36	0
ПП.06		0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-3/1дз/1Э+1кв.э	86	16	70	14	0	0	0	0	70	0
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	0/0/0/0/Э/0	50	16	34	14	0	0	0	0	34	0
УП.07		0/0/0/0/ДЗ/0	36	0	36	0	0	0	0	0	36	0
ПП.07		0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-3/2дз/1Э+1кв.э	872	56	816	62	54	62	48	68	132	452
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных изделий, мучных и кондитерских изделий	0/0/0/0/0/Э	170	56	114	62	6	2	0	8	42	56
УП.08		0/ДЗ/0/0/0/ДЗ	342	0	342	0	48	60	48	60	90	36
ПП.08		0/0/0/0/0/ДЗ	360	0	360	0	0	0	0	0	0	360
	Физическая культура	0/0/0/0/3/ДЗ	72	36	36	36	0	0	0	0	32	4
	Всего	43/29дз/14Э	5479	1303	4176	416	612	792	612	792	576	792

		+8кв.э.										
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация											1 нед.
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.) Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа					Всего	дисциплин и МДК	516	564	510	606	396	108
						учебной практики	96	120	102	114	180	72
						производст в. практики	0	108	0	72	0	612
						экзаменов	1	1	1	5	4	2
						дифф. зачетов	1	7	0	10	4	5
						зачетов	0	0	0	0	0	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

№	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	Банкетный зал
3	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013г., зарегестр. Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 г.) 260807.01 «Повар, кондитер», Рекомендаций по реализации среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»), Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 № 1199, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015г № 390 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной практики, каникулярного времени и итоговой государственной аттестации.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1.

Образовательная база приёма	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	Повар, кондитер	2 года 10 мес.*

*Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализуют Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, в том числе с учётом профиля, получаемого профессионального образования.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Максимальный объём учебной нагрузки -54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной программы. Продолжительность учебных занятий-45 минут.

Контроль выполнения требований государственного образовательного стандарта по профессии и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (Пункт 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г №53 ФЗ (Собрание законодательства РФ, 1998 № 13, ст.1475; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 30, ст.3111; 2007, № 49, ст.6070; 2008, № 3, ст.36160) .

При формировании программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) образовательное учреждение имеет право использовать объём времени, отведённый на вариативную часть циклов ППКРС, увеличивая при этом объём времени, отведённый на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и потребностями и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения не более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счёт различных форм внеаудиторных занятий в секциях).

Объём часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части циклов), но не более 68 часов.

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведённого на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

1. Реализация федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.08. № 241).

2. Образовательное учреждение в соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО самостоятельно выбирает соответствующий профиль (естественнонаучный).

3. Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования пределах ППКРС составляет 57 недель.

С учетом этого срок обучения по ППКРС на 73 недели, в том числе: 57 недель – теоретическое обучение, 3 недели - промежуточная аттестация, 13 недель – каникулы.

Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов ППКРС.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации – не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10.

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после положительного предварительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

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.

Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам ППКРС, утверждённого федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно- правовому регулированию в сфере образования, определённого в соответствии со статьёй 15 Закона РФ «Об образовании».

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения. Приведённый перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС по профессии СПО.

Формирование вариативной части ППКРС

Часы вариативной части (144 часа) использованы на:

- общепрофессиональный цикл (66 ч.);
- междисциплинарные курсы (78 ч.)