

Согласовано

Уполномоч. дир. Р

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №24

Утверждаю:
Директор ТОГБПОУ «Колледж
торговли, общественного питания и
сервиса»

А.В. Жуков

2018 год

Ки

В. А. Дегтярев

«29»

08

2018 год

«29»

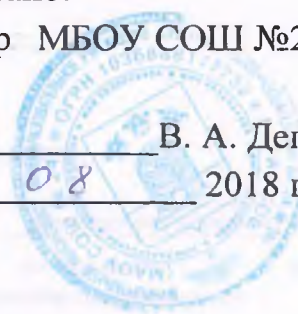
08

2018 год

ОАО



2018 год



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

по профессии **19.01.07**

Квалификация:

КОНДИТЕР САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ

Дражировщик. Изготовитель карамели. Изготовитель конфет.

Изготовитель мармеладо-пастильных изделий.

Изготовитель шоколада. Машинист расфасовочно-упаковочных машин. Халвомес.

Форма обучения

ОЧНАЯ

Нормативный срок обучения **2 года 10мес.**

на базе **основного общего образования**

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	33	0	6	-	1	-	12	52
II курс	31	0	8	-	2	-	11	52
III курс	10	2	25	-	2	2	2	43
Всего	74	2	39	-	5	2	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 17 нед.	6 сем 20 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл	З₃/12_{дв}/З_э	3079	1027	2052	32	316	692	292	752	0	0
ОУД.01	Русский язык	0/ 0/ 0/Э/0/0	171	57	114	0	11	25	18	60	0	0
ОУД.02	Литература	0/ 0/0/ДЗ/0/0	257	86	171	0	33	75	27	36	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	0/ 0/0/ДЗ/0/0	257	86	171	0	22	50	27	72	0	0
ОУД.04	Математика	0/ 0/0/Э/0/0	427	142	285	0	44	121	36	84	0	0
ОУД.05	История	0/ 0/0/ДЗ/0/0	257	86	171	0	22	50	27	72	0	0
ОУД.06	Физическая культура	З/З/З/ДЗ/0/0	257	86	171	0	22	50	27	72	0	0
ОУД.07	ОБЖ	0/ 0/0/ДЗ/0/0	108	36	72	0	11	25	9	27	0	0
ОУД.08	Информатика	0/ 0/0/Э/0/0	162	54	108	32	16	56	13	23	0	0
ОУД.09	Физика	0/ 0/0/ДЗ/0/0	270	90	180	0	33	75	18	54	0	0
ОУД.10	Химия	0/0/0/ДЗ/0/0	170	56	114	0	22	29	18	45	0	0
ОУД.11	Обществознание	0/0/0/ДЗ/0/0	257	86	171	0	22	50	36	63	0	0
ОУД.12	Биология	0/ 0/0/ДЗ/0/0	54	18	36	0	11	25	0	0	0	0
ОУД.13	География	0/ 0/0/ДЗ/0/0	108	36	72	0	0	0	27	45	0	0
ОУД.14	Экология	0/ ДЗ/0/0/0/0	54	18	36	0	11	25	0	0	0	0
УД.15	Основы исследовательской деятельности	ДЗ/ 0/0/0/0/0	54	18	36	0	36	0	0	0	0	0
УД.16	Экология питания	0/ ДЗ/0/0/0/0	54	18	36	0	0	36	0	0	0	0
УД.17	Психология	0/ 0/0/0/0/0	54	18	36	0	0	0	9	27	0	0
УД.18	Астрономия	0/ 0/0/0/0/0	54	18	36	0	0	0	0	36	0	0
УД.19	Эффективное поведение на рынке труда	0/ 0/0/0/0/0	54	18	36	0	0	0	0	36	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный	-з/4_{дв}/1_э	240	80	160	80	32	32	0	0	0	96

	цикл											
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ/0/0/0/0/0	48	16	32	14	32	0	0	0	0	0
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий	0/0/0/0/0/ДЗ	48	16	32	14	0	0	0	0	0	32
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	0/0/0/0/0/Э	48	16	32	14	0	0	0	0	0	32
ОП.04	Техническое оснащение производства	0/ДЗ/0/0/0/0	48	16	32	14	0	32	0	0	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/0/0/ДЗ	48	16	32	24	0	0	0	0	0	32
П.00	Профессиональный цикл	-з/12_{ДЗ}/4_Э+6кв.э.	2106	212	1894	212	264	68	320	40	612	590
ПМ.00	Профессиональные модули	-з/12_{ДЗ}/4_Э+6кв.э.	2106	212	1894	212	264	68	320	40	612	590
ПМ.01	Изготовление конфет, драже	-з/2_{ДЗ}/2_Э+1кв.э.	528	50	478	50	90	68	320	40	0	0
МДК.01.01	Технология изготовления конфет	0/Э/0/0/0/0	102	34	68	34	6	62	0	0	0	0
МДК.01.02	Технология изготовления драже	0/0/Э/0/0/0	48	16	32	16	0	0	32	0	0	0
УП.01		0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01		0/ДЗ/ДЗ/0/0/0	378	0	378	0	84	6	288	0	0	0
ПМ.02	Изготовление карамели, халвы	-з/3_{ДЗ}/1_Э+1кв.э.	540	36	504	36	0	0	0	40	402	62
МДК.02.01	Технология изготовления карамели	0/0/0/Э/0/0	60	20	40	20	0	0	0	40	0	0
МДК.02.02.	Технология изготовления халвы	0/0/0/0/0/ДЗ	48	16	32	16	0	0	0	0	6	26
УП.02		0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02		0/0/0/0/ДЗ/ДЗ	432	0	432	0	0	0	0	0	396	36
ПМ.03	Изготовление шоколада и шоколадных изделий	-з/2_{ДЗ}/-э+1кв.э.	222	50	172	50	0	0	0	0	0	172
МДК.03.01	Технологии	0/0/0/0/0/ДЗ	150	50	100	50	0	0	0	0	0	100

	изготовления шоколада и шоколадных изделий												
УП.03		0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.03		0/0/0/0/0/ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	
ПМ.04	Изготовление мармеладопастильных изделий	-з/1ДЗ/1э+1кв.э.	340	32	308	32	0	0	0	0	210	98	
МДК.04.01	Технология изготовления мармеладопастильных изделий	0/0/0/0/0/Э	88	32	56	32	0	0	0	0	12	44	
УП.04		0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.04		0/0/0/0/0/ДЗ	252	0	252	0	0	0	0	0	198	54	
ПМ.05	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	-з/2ДЗ/-э+1кв.э.	198	24	174	24	174	0	0	0	0	0	
МДК.05.01	Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	ДЗ/0/0/0/0/0	72	24	48	24	48	0	0	0	0	0	
УП.05		0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.05		ДЗ/0/0/0/0/0	126	0	126	0	126	0	0	0	0	0	
ПМ.06	Приготовление мучных кондитерских изделий	-з/2ДЗ/-э+1кв.э.	278	20	258	20	0	0	0	0	0	258	
МДК.06.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/0/ДЗ	62	20	42	20	0	0	0	0	0	42	
УП.06		0/0/0/0/0/0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	
ПП.06		0/0/0/0/0/ДЗ	144	0	144	0	0	0	0	0	0	144	
ФК.00	Физическая культура	0/0/0/0/0/ДЗ	68	34	34	34	0	0	0	0	0	34	
	Всего	Зз/30ДЗ/8э+6кв.э.	5493	1353	4140	358	612	792	612	792	612	720	
ГИА	Государственная итоговая аттестация											2 нед.	
Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа консультации 20 часов						Всего	дисциплин и МДК	558	784	324	792	18	342
							учебной практики	0	0	0	0	0	72
							производит в. практики	210	6	288	0	594	306
							экзаменов	1	1	2	4	0	6
							дифф. зачетов	4	4	1	9	1	9
							зачетов	0	0	0	0	0	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

№	Наименование
	Кабинеты
1	Технологии кондитерского производства
2	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 № 789 от 02.08.2013г., зарегестр. Министерством юстиции (рег. № 29585 от 20 августа 2013 г.) 260105.02 Кондитер сахаристых изделий, 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	Дражировщик Изготовитель карамели Изготовитель конфет Изготовитель мармеладо-пастильных изделий Изготовитель шоколада Машинист расфасовочно-упаковочных машин Халвомес	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 56 часов на учебную группу на все курсы обучения и 20 часов консультаций по ВКС, 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 82 недели, в том числе: 57 недель – теоретическое обучение, 3 недели – промежуточная аттестация, 22 недели – 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 отчетности 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. В указанное количество зачётов не входят зачёты по физической культуре. По дополнительным учебным дисциплинам «История культуры Тамбовского края», «Эффективное поведение на рынке труда» предусмотрена накопительная система оценивания.

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 (108 часа) использованы на:

- общепрофессиональный цикл (32 ч.);
- междисциплинарные курсы (76 ч.);