

СОГЛАСОВАНО



2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ СОШ № 24

А.А. Балдин

2021



УТВЕРЖДАЮ

Директор ТОГБПОУ «Колледж торговли,
общественного питания и сервиса»

А.В. Жуков

Приказ от 30.08.2021 № 96



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

ТОГБПОУ «КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация: *специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения - *очная*

Нормативный срок обучения – *3 года 10 мес.*

на базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

Приказ об утверждении ФГОС № 1565 от 9 декабря 2016 г.

1. Календарный учебный график (поварское и кондитерское дело)

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Феврал				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август												
	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	24-28	02-09	09-14	16-21	23-28	30-04	06-11	13-18	20-25	27-30	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29					
	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					
1	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
2	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
3	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
4	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О

Обозначения	О	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика
	П	Производственная практика	К	Каникулы	Г	Государственная итоговая аттестация
	*	Неделя отсутствует				

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации			ГИА	Каникулы	Всего
	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			
1	39	17	22	0	0	0	0	0	0		2	0	2		11	52	
2	29	14,8	14,2	5	2,2	2,8	5	0	6		1	0	1		11	52	
3	29	14,7	14,3	5	2,3	2,7	5	0	6		2	0	2		10	52	
4	15	13	2	5	1	2	12	3	9	4	1	0	1	5	2	43	
ВСЕГО	112	59,5	52,5	13	5,5	7,5	23	3	21	4	5	0	6	5	34	199	

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5	96	6	90	18	72								34	34	28				
ОП.08	Охрана труда	6	32		32	22	10											32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	7	70	6	64	16	48											48	22		
ОП.10	Основы финансовой грамотности	6	36		36	36												36			
ОП.11	Идентификация и фальсификация сырья и продукции	5	54		54	28	26											54			
ОП.12	Экология питания	5	36		36	36												36			
ОП.13	Кухни и традиции народов мира	6	60	6	54	26	28											34	26		
ОП.14	Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании	7	36		36	16	20													36	
ОП.15	Технологии WorldSkills в профессиональной сфере деятельности	8	36		36	6	30													36	
П.00	Профессиональный цикл	10	22	2358	82	2276	604	308	32	1332	60	60	1640	0	0	334	472	294	538	356	828
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	4	285	10	276	100	32	0	144	6	6	176			214	72	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3	46	4	42	34	8						8			46					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	3	96	6	90	66	24						24			96					
УП.01	Учебная практика	3	72		72					72			72			72					
ПП.01	Производственная практика	4	72		72					72			72			72					
ПА	Экзамен по ПМ	4								6	6										
ПМ.02	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	2	2	484	22	462	128	66	16	252	12	12	274	0	0	120	364	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4к		46	4	42	36	6					6			46					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4		186	18	168	92	60	16		6	6	16			68	118				
УП.02	Учебная практика	4	108		108					108			108			6	102				
ПП.02	Производственная практика	4	144		144					144			144			144					
ПА	Экзамен по ПМ	4								6	6										
ПМ.03	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	2	3	356	16	340	108	40	0	192	12	12	222	0	0	0	0	192	164	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	46	4	42	32	10					10					46			

ПДП.00	Преддипломная практика			144															144		
ПА	Промежуточная аттестация			216									72		96		72		36		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216															216		
	Всего	15	53	940	145	5218	2522	1332	32	1332	126	90	1640	612	864	612	864	612	900	612	864
														612	792	534	510	528	516	468	72
														0	0	78	102	84	96	36	72
														0	0	0	216		216	108	324
														0	72	0	36	0	72	0	36
														0	3	0	3	0	6	0	3
														0	10	3	8	8	7	10	7
														1	0	1	1	1	1	0	0

1. Перечень специальных помещений по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений	
Кабинеты	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
Лаборатории	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	химии
	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий сладких блюд, десертов и напитков);
Спортивный комплекс	учебный кондитерский цех
	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Залы	стрелковый тир или место для стрельбы
	библиотека
	читальный зал с выходом в интернет
	актовый зал

1. Пояснительная записка

Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), а также Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства (организация – разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Нормативные основания для разработки учебного плана:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г № 594 №Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 30 июля 2013 г, регистрационный № 29200);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», (зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 1 ноября 2013 г, регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), (зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 № 59778).

Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» при очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев, квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Нормативный срок освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства составляет 199 недель (5940 часов), в том числе: по учебным циклам - 113 недель, учебным и производственным практикам (по профилю специальности)– 35 недель, производственная (преддипломная) практика – 4 недели, промежуточная аттестация – 6 недель, государственная итоговая аттестация – 6 недель, каникулярное время – 34 недели.

Основная программа по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предусматривает изучение следующих учебных циклов: общий гуманитарный и социально-экономический, математический и естественнонаучный, общепрофессиональный и профессиональный. В рамках ППСЗ студенты осваивают рабочие профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Начало учебного года – 1 сентября, окончание согласно учебному плану и календарному графику. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Продолжительность занятий - 45 минут с 10 минутным перерывом, возможна группировка парами.

Объём обязательных (учебных) занятий и практики при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. В данном объёме во всех учебных циклах предусмотрена работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем по следующим видам занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинар, выполнение курсовой работы (проекта) и самостоятельная работа обучающихся, в профессиональном цикле – учебную и производственную практику.

Формирование вариативной части.

Согласно ФГОС : устанавливается соотношение обязательной части основной образовательной программы СПО и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной части). Причем, обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой 3 ФГОС СПО, и должна составлять для специальностей не более 70 процентов от общего объема времени на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы составляет не менее 30 процентов, дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации или сочетанию квалификаций, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 1296 часов и распределена следующим образом (см. таблицу)

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов ВСЕГО	Из них, количество часов вариативной нагрузки	Из них, количество часов самостоятельной работы
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			
ОГСЭ.01	Основы философии	48	12	2
ОГСЭ.02	История	48	12	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	166	2	2
ОГСЭ.04	Физическая культура	164		6
ОГСЭ.05	Психология общения	36	4	
ОГСЭ.06	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	36	
ОГСЭ.07	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда	36	36	
ЕН.00	Математический и естественнонаучный цикл			
ЕН.01	Химия	144		10
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64		4
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	96		6
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	80	16	4
ОП.04	Организация обслуживания	64		4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96		6
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96		6
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	70	2	6
ОП.10	Основы финансовой грамотности	36	36	
ОП.11	Идентификация и фальсификация сырья и продукции	58	58	
ОП.12	Экология питания	36	36	
ОП.13	Кухни и традиции народов мира	60	60	6
ОП.14	Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании	32	32	
ОП.15	Технологии WorldSkills в профессиональной сфере деятельности	40	40	
П.00	Профессиональный цикл			

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46	14	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	96	60	6
ПМ.02	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			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	12	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	186	100	18
ПМ.03	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			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	14	4
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	118	82	12
ПМ.04	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			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	46	14	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	110	74	12
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного			

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	164	112	12
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96		6
ПМ 07	Выполнение работ по профессиям рабочих (повар, кондитер)			
МДК 07. 01	Выполнение работ по профессии повар	36	36	
МДК 07. 02	Выполнение работ по профессии кондитер	36	36	
ПП 07	Производственная практика	144	36	
	ВСЕГО		1296	146

За счет вариативной части введены дисциплины:

ОП.10 Основы финансовой грамотности

ОП.11 Идентификация и фальсификация сырья и продукции

ОП.12 Экология питания

ОП.13 Кухни и традиции народов мира

ОП.14 Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании

ОП.15 Технологии WorldSkills в профессиональной сфере деятельности

МДК 07. 01 Выполнение работ по профессии повар

МДК 07. 02 Выполнение работ по профессии кондитер

Согласно ФГОС, при формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с этой целью введены дисциплины:

ОГСЭ.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний,

ОГСЭ.07 Основы интеллектуального труда. Указанные дисциплины реализуются по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для остальных обучающихся предусмотрены дисциплины:

**ОГСЭ. 06 Основы корпоративной культуры,
ОГСЭ.07 Эффективной поведение на рынке труда**

Самостоятельная работа обучающихся определяется в соответствии с требованием ФГОС СПО и определения объема образовательной программы необходимым для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся предусмотренных тематическим планами содержанием учебных дисциплин и включается в расписание учебных занятий.

Объем самостоятельной работы составляет 146 часов и распределяется следующим образом (см. таблицу выше)

Практическая подготовка

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Согласно ФГОС: в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводится концентрированно в период изучения междисциплинарного курса соответствующего профессионального модуля.

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом и производится после прохождения междисциплинарных курсов, на данный вид практики отводится 4 недели.

Общеобразовательный цикл

Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015г «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» В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» имеет социально-экономический профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства составляет 52 недели, из них : 39 недель теоретическое обучения, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. Общеобразовательную подготовку студенты осваивают в течение первого года обучения.

Среднее общее образование реализуется на базе МАОУ СОШ № 24, с которой заключен Договор о сетевой форме реализации образовательных программ.

Реализация дисциплин физическая культура , безопасность жизнедеятельности

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы должно предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен доводятся до сведения обучающихся в течении первого месяца учебного года. Промежуточная аттестация проводится в конце семестра. Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижения запланированных по дисциплинам, модулям и практикам результаты обучения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а так же способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий демонстрационного экзамена должно соответствовать результатам одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и проводиться по стандартам «Ворлдскиллс Россия». По окончании обучения выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца с присвоением квалификации : специалист по поварскому и кондитерскому делу.