


Согласовано Исполн. Дир.
ОАО «ТЭК»
А.В. Жуков
« » _____ 2017 год



Согласовано:
Директор МБОУ СОШ №24
И В. А. Дегтярев
«29» 08 2017 год

Утверждаю:
Директор ТОГБПОУ «Колледж
торговли, общественного питания и
сервиса»
А.В. Жуков
« » _____ 2017 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_{дз}/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_{дз}/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 | -3/12дз/4э +6кв.э. | 2106 | 212 | 1894 | 212 | 264 | 68 | 320 | 40 | 612 | 590 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | -3/12дз/4э +6кв.э. | 2106 | 212 | 1894 | 212 | 264 | 68 | 320 | 40 | 612 | 590 |
| <i>ПМ.01</i> | Изготовление конфет, драже | -3/2дз/2э+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 |
| <i>ПМ.02</i> | Изготовление карамели, халвы | -3/3дз/1э+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 |
| <i>ПМ.03</i> | Изготовление шоколада и шоколадных изделий | -3/2дз/-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 | |
| ПП.03 | | 0/0/0/0/ДЗ | 72 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | |
| ПМ.04 | Изготовление мармеладо-пастильных изделий | -з/1дз/1э+1кв.э. | 340 | 32 | 308 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 210 | 98 | |
| МДК.04.01 | Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий | 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 | |
| ПП.04 | | 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/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/ДЗ | 144 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 | |
| ФК.00 | Физическая культура | 0/0/0/0/ДЗ | 68 | 34 | 34 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | |
| | Всего | 3з/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 |
| | | | | | | | производств. практики | 210 | 6 | 288 | 0 | 594 | 306 |
| | | | | | | | экзаменов | 1 | 1 | 2 | 4 | 0 | 6 |
| | | | | | | | дифф. зачетов | 4 | 4 | 1 | 9 | 1 | 9 |
| | | | 0 | 0 | 0 | 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 | Актальный 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 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. 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.);