

СОГЛАСОВАНО

Директор ОАО «Кондитерская
фирма «ТАКФ»

А.А. Саликов

«30»

2022 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ СОШ № 24

А.А. Балдин

«30»

августа 2022



УТВЕРЖДАЮ

Директор ТОГБПОУ «Колледж торговли,
общественного питания и сервиса»

А.В. Жуков

Приказ от 30.08.2022 № 104



**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования**

ТОГБПОУ «КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»

по профессии среднего профессионального образования

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Присваиваемая квалификация – Дразжировщик.

Изготовитель конфет. Изготовитель карамели. Халвомес.

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования технический

Приказ об утверждении ФГОС № 789 от 2 августа 2013 г

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы		Максимальная	Самостоятельная	Объем образовательной программы				консультации	промежуточная аттестация	в форме практической подготовки	Распределение нагрузки					
		экзамен	дз			ВСЕГО	в том числе теоретическое обучение	в том числе лабораторные и практические	практики				1 курс		2 курс		3 курс	
													1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 24 нед	5 семестр 17 нед	5 семестр 24 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОУД	Общеобразовательные дисциплины	3	15	3079	1027	2052	1680	372	0	6	6	0	510	534	477	495	36	0
	Базовые дисциплины																	
ОУД.01	Русский язык	4		171	57	114	114			6	6		17	19	34	44		
ОУД.02	Литература			257	86	171	171						34	74	34	29		
ОУД.03	Иностранный язык		4	257	86	171		171					34	38	51	48		
ОУД.04	История		4	257	86	171	171						34	38	51	48		
ОУД.05	Физическая культура		4	257	86	171	2	169					34	38	51	48		
ОУД.06	Обж		4	108	36	72	72						17	19	17	19		
ОУД.07	Обществознание		4	257	86	171	171						34	38	51	48		
ОУД.08	Химия		4	170	56	114	114						34	17	34	29		
ОУД.09	География		4	108	36	72	72								34	38		
ОУД.10	Экология		1	54	18	36	36						36					
ОУД.11	Биология		1	54	18	36	36						36					
	Профильные дисциплины																	
ОУД.12	Математика	4		427	142	285	285			6	6		78	87	50	70		
ОУД.13	Информатика	4		162	54	108	76	32		6	6		34	38		36		
ОУД.14	Физика		4	270	90	180	180						34	74	34	38		
	Дополнительные дисциплины																	
УД.15	Индивидуальный проект		1	54	18	36	36						36					
УД.16	Экология питания		2	54	18	36	36							36				
УД.17	Родной язык		2	54	18	36	36						18	18				
УД.18	Астрономия		3	54	18	36	36								36			
УД.19	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда		5	54	18	36	36										36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	6	276	80	196	116	80	0	0	0	0	32	0	96	28	40	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		3	48	16	32	18	14							32			
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий		3	48	16	32	18	14							32			
ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		3	48	16	32	18	14							32			

ОП.04	Безопасность жизнедеятельности		5	48	16	32	8	24									32	
ОП.05	Техническое оснащение производства		1	48	16	32	18	14				32						
ОП.06	Основы финансовой грамотности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		5	36		36	36								28	8		
П.00	Профессиональный цикл																	
ПМ.00	Профессиональные модули	10	15	2106	212	1894	206	212	1476	48	60	1688	70	294	39	269	466	756
ПМ.01	Изготовление конфет, драже	2	2	510	50	460	50	50	360	12	12	410	0	0	0	0	100	360
МДК.01.01	Технология изготовления конфет	5		102	34	68	34	34		6	6	34					68	
МДК.01.02	Технология изготовления драже	5К		48	16	32	16	16				16					32	
УП.01	Учебная практика		6	36		36			36			36						36
ПП.01	Производственная практика		6	324		324			324			324						324
ПА	Экзамен по модулю	6							6	6								
ПМ.02	Изготовление карамели, халвы	2	3	504	36	468	36	36	396	12	12	432	0	0	0	0	72	396
МДК.02.01	Технология изготовления карамели	5		60	20	40	20	20		6	6	20					40	
МДК.02.02	Технология изготовления халвы	5К	5	48	16	32	16	16				16					32	
УП.02	Учебная практика		6	36		36			36			36						36
ПП.02	Производственная практика		6	360		360			360			360						360
ПА	Экзамен по модулю	6							6	6								
ПМ.03	Изготовление шоколада и шоколадных изделий	2	2	258	50	208	50	50	108	12	12	158	70	138	0	0	0	0
МДК.03.01	Технологии изготовления шоколада и шоколадных изделий	2		150	50	100	50	50		6	6	50	70	30				
УП.03	Учебная практика		2	36		36			36			36		36				
ПП.03	Производственная практика		2	72		72			72			72		72				
ПА	Экзамен по модулю	2							6	6								
ПМ.04	Изготовление мармеладно-пастильных изделий	2	2	340	32	308	24	32	252		12	284	0	0	39	269	0	0
МДК.04.01	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий	4		88	32	56	24	32			6	32			39	17		
УП.04	Учебная практика		4	36		36			36			36				36		
ПП.04	Производственная практика		4	216		216			216			216				216		
ПА	Экзамен по модулю	4								6								
ПМ.05	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	1	3	180	24	156	24	24	108	6	6	132	0	156	0	0	0	0

МДК.05.01	Технологии заворачивания, расфасовывания, улаковывания кондитерских изделий		2	72	24	48	24	24				24		48				
УП.05	Учебная практика		2	36		36			36			36		36				
ПП.05	Производственная практика		2	72		72			72			72		72				
ПА	Экзамен по модулю	2							6	6								
ПМ.06	Приготовление мучных кондитерских изделий	1	3	314	20	294	22	20	252	6	6	272	0	0	0	0	294	0
МДК.06.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий		5	62	20	42	22	20				20					42	
УП.06	Учебная практика		5	72		72			72			72					72	
ПП.06	Производственная практика		5	180		180			180			180					180	
ПА	Экзамен по модулю	5								6	6							
ФК.00	Физическая культура		5	68	34	34		34									34	
ПА	Промежуточная аттестация			144		144								36		48	36	24
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			72		72												72
		13	37	5745	1353	4392	2002	698	1476	66	78	1688	612	864	612	840	612	852
Дисциплин и МДК													612	612	612	540	324	0
Учебной практики													0	72	0	36	72	72
Производственной практики													0	144	0	216	180	684
ПА													0	36	0	48	36	24
Экзаменов													0	3	0	5	3	2
Диф. Зачетов													4	7	4	10	8	4
Зачетов													1	1	1	0	0	0

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

№	Наименование
	Кабинеты
1	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
2	Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Сырья и материалов в кондитерском производстве
3	Кондитерской сахаристой продукции
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (место для стрельбы)
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	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 государственной итоговой 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 ВКР, 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 в 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.

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.

Формирование вариативной части ППКРС

Часы вариативной части (108 часа) использованы на:

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

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».