

Утверждаю
директор Тамбовского областного
государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева»
А.П. Бетин

« _____ » _____ 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Тамбовского областного государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»
по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар 3-4 разряд,
кондитер 3-4 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года и
10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого
профессионального образования –
естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	26,8	9,2	3	2	0	11	52
II курс	24,0	12,0	3	2	0	11	52
III курс	21,3	12,7	4	1	2	2	43
Всего	72,1	33,9	10	5	2	24	147

2.1 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс	
		экзамен			всего занятий	лабораторных работ и практических занятий	Индивидуальных проектов	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 22 недели	5 семестр 17 недель	6 семестр 21 неделя
ОД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	23/4ДЗ/3Э	3076	1024	2052	569	20	380	418	323	291	344	296
ОУД.01	Русский язык и литература	0/0/0/Э/0/0	428	143	285	0	0	68	66	68	83	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	0/0/0/0/0/ДЗ	256	85	171	171	0	34	31	17	19	31	39
ОУД.03	Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия	0/0/0/Э/0/0	342	114	228	0	0	51	62	56	59	0	0
ОУД.04	История	0/0/0/0/0/0	256	85	171	0	0	17	44	17	27	41	25
ОУД.05	Физическая культура	3/3/ДЗ/0/0/0	256	85	171	168	0	51	66	54	0	0	0

ОУД.06	ОБЖ	0/0/ДЗ/0/0/0	108	36	72	15	0	38	17	17	0	0	0
ОУД.07	Информатика	0/0/0/0/0/0	162	54	108	50	0	34	44	30	0	0	0
ОУД.08	Физика	0/0/0/0/0/0	162	54	108	64	0	34	44	30	0	0	0
ОУД.09	Химия	0/0/0/Э/0/0	256	85	171	32	20	53	44	34	40	0	0
ОУД.10	Обществознание (вкл. Экономику и право)	0/0/0/0/0/ДЗ	256	85	171	12	0	0	0	0	43	58	70
ОУД.11	Биология	0/0/0/0/0/0	108	36	72	12	0	0	0	0	0	36	36
ОУД.12	География	0/0/0/0/0/0	108	36	72	16	0	0	0	0	20	52	0
ОУД.13	Экология	0/0/0/0/0/0	108	36	72	4	0	0	0	0	0	36	36
УД.14	Основы предпринимательской деятельности	0/0/0/0/0/0	156	52	104	12	0	0	0	0	0	46	58
УД.15	Основы поиска работы, трудоустройства	0/0/0/0/0/0	66	22	44	6	0	0	0	0	0	44	0
УД.16	Этика делового общения	0/0/0/0/0/0	48	16	32	2	0	0	0	0	0	0	32
П.00	Профессиональный цикл	03/24ДЗ/7Э/9Эк	2325	237	2088	1754	30	232	374	289	465	268	460
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	03/4ДЗ/0Э	247	77	170	52	0	96	0	0	74	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ/0/0/0/0/0	47	15	32	12	0	32	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ/0/0/0/0/0	47	15	32	12	0	32	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ/0/0/0/0/0	47	15	32	8	0	32	0	0	0	0	0

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	0/0/0/0/0/0	47	15	32	8	0	0	0	0	32	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/ДЗ/0/0	59	17	42	12	0	0	0	0	42	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	03/20ДЗ/6Э/9Эк	2078	160	1918	1702	30	136	374	289	391	268	460
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	03/3ДЗ/1Эк	189	17	172	148	0	136	36	0	0	0	0
МДК.01.0 1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ/0/0/0/0/0	51	17	34	10	0	34	0	0	0	0	0
УП 01	Учебная практика	ДЗ/0/0/0/0/0	102	0	102	102	0	102	0	0	0	0	0
ПП 01	Производственная практика	0/ДЗ/0/0/0/0	36	0	36	36	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	03/3ДЗ/1Эк	357	19	338	312	0	0	338	0	0	0	0
МДК.02.0 1.	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронный изделий, яиц, творога, теста	0/ДЗ/0/0/0/0	57	19	38	12	0	0	38	0	0	0	0
УП 02	Учебная практика	0/ДЗ/0/0/0/0	228	0	228	228	0	0	228	0	0	0	0
ПП 02	Производственная практика	0/ДЗ/0/0/0/0	72	0	72	72	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	03/2ДЗ/1Эк	211	22	189	158	0	0	0	153	36	0	0

МДК.03.0 1.	Технология приготовления супов и соусов	0/0/0/0/0/0	73	22	51	20	0	0	0	51	0	0	0
УП 03	Учебная практика	0/0/ДЗ/0/0/0	102	0	102	102	0	0	0	102	0	0	0
ПП 03	Производственная практика	0/0/0/ДЗ/0/0	36	0	36	36	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	03/2ДЗ/1Э/1Эк	189	17	172	148	0	0	0	136	36	0	0
МДК.04.0 1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	0/0/Э/0/0/0	51	17	34	10	0	0	0	34	0	0	0
УП 04	Учебная практика	0/0/ДЗ/0/0/0	102	0	102	102	0	0	0	102	0	0	0
ПП 04	Производственная практика	0/0/0/ДЗ/0/0	36	0	36	36	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	03/2ДЗ/1Э/1Эк	340	21	319	284	30	0	0	0	319	0	0
МДК.05.0 1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	0/0/0/Э/0/0	76	21	55	20	30	0	0	0	55	0	0
УП 05	Учебная практика	0/0/0/ДЗ/0/0	228	0	228	228	0	0	0	0	228	0	0
ПП 05	Производственная практика	0/0/0/ДЗ/0/0	36	0	36	36	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	03/2ДЗ/1Э/1Эк	186	16	170	148	0	0	0	0	0	134	36

МДК.06.0 1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	0/0/0/0/Э/0	48	16	32	10	0	0	0	0	0	32	0
УП 06	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ/0	102	0	102	102	0	0	0	0	0	102	0
ПП 06	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36
ПМ. 07	Приготовление сладких блюд и напитков	03/3ДЗ/1Э/1Эж	186	16	170	153	0	0	0	0	0	134	36
МДК.07.0 1	Технология приготовления сладких блюд и напитков	0/0/0/0/Э/0	48	16	32	15	0	0	0	0	0	32	0
УП 07	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ/0	102	0	102	102	0	0	0	0	0	102	0
ПП 07	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	03/2ДЗ/1Э/1Эж	270	16	254	237	0	0	0	0	0	0	254
МДК.08.0 1.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0/0/0/0/0/Э	48	16	32	15	0	0	0	0	0	0	32
УП 08	Учебная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	186	0	186	186	0	0	0	0	0	0	186
ПП 08	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36

ПМ.09	Приготовление блюд школьного меню	03/2ДЗ/1Э/1Эк	150	16	134	114	0	0	0	0	0	0	134
МДК.09.0 1.	Организация работы школьных пищеблоков	0/0/0/0/0/Э	48	16	32	12	0	0	0	0	0	0	32
УП 09	Учебная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	66	0	66	66	0	0	0	0	0	0	66
ПП 09	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36
ФК.00	Физическая культура	0/0/0/ДЗ/0/0	72	36	36	36	0	0	0	0	36	0	0
всего		23/29ДЗ/9Э/9Эк	5473	1297	4176	2359	50	612	792	612	792	612	756
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация												2
К.00	Консультации из расчета 4 часа на каждого обучающегося					дисциплин и МДК	510	456	408	456	408	360	
		учебной практики	102	228	204	228	204	252					
		производственной практики	0	108	0	108	0	144					
		экзаменов	0	2	1	7	2	6					
		диф. зачетов	5	4	4	6	4	6					
		зачетов	1	1	0	0	0	0					

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер**

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 2 августа 2013 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20.08.2013 г.) (с учетом изменений во ФГОС СПО письма Минобрнауки России №06-456 от 24.04.2015 г. и Рекомендаций 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.

Срок обучения составляет 2 года 10 месяцев.

Обучение осуществляется на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования на базе МБОУ Цнинская СОШ №2, и среднего профессионального образования.

Продолжительность учебного года – 52 недели, включая экзамены, в том числе 1 полугодие 17 недель, 2 полугодие – 22 недели, каникулы – 2-11 недель (включая праздничные дни).

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

Продолжительность занятий - 45 мин.

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

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Производственная практика в учебном плане предусмотрена в объеме 72 часа в рамках модуля ПМ 02, 36 часов в рамках каждого из оставшихся 8 профессиональных модулей. Производственная практика реализуется концентрированно в 3 периода на 1, 2 и 3 курсе. Формой отчетности по учебной и производственной практике является дифференцированный зачет. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных дневником производственной практики, отчетом и аттестационным листом.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация включает 3 экзамена по общеобразовательным дисциплинам на втором курсе, 6 экзаменов на втором и третьем курсах по междисциплинарным курсам и 9 экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям соответственно на 1, 2 и 3 курсах (по окончании производственной практики). По остальным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практики предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

На промежуточную аттестацию предусмотрено 2 недели на 1 курсе, 2 недели на втором курсе и 1 неделя на третьем курсе.

Система оценок включает следующие оценки: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), 1 («неудовлетворительно»). Оценка освоения профессионального модуля формулируется как «освоен»/«не освоен».

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год. Групповые и индивидуальные консультации осуществляются в устной и письменной форме.

Государственная итоговая аттестация осуществляется в форме защиты выпускной квалификационной работы, включающей письменную экзаменационную работу и выпускную практическую квалификационную работу.

Часы вариативной части ОПОП (144 ч) использованы для реализации дисциплин общепрофессионального цикла (10 часов) и для освоения дополнительного профессионального модуля по заявкам работодателей ПМ 09. Приготовление блюд школьного меню (134 ч.), который был апробирован в рамках функционирования Межрегионального центра инновационной кадровой и технологической политики в сфере школьного питания.