

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

« _____ » _____ 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Срок получения образования – 3 года и
10 мес.
на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	38,0	0	0	3,0	0	11	52
II курс	33,0	3,0	4,0	1,0	0	11	52
III курс	17,7	9,3	13,0	1,0	0	11	52
VI курс	17,0	8,0	13,0	1,0	2	2	43
Всего	105,7	20,3	30,0	6	2	35	199

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

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки (час. в семестр)							
			ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр р 17 неделя	2 семестр р 21 неделя	3 семестр р 17 неделя	4 семестр р 23 неделя	5 семестр р 17 неделя	6 семестр р 23 неделя	7 семестр р 17 неделя	8 семестр р 21 неделя		
					Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий													
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	23/8Д3/4Э	2160	0	2052	1487	565	0	84	24	612	756	436	248	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык	Д3/Э/0/0/0/0/0/0	141	0	114	114	0	0	21	6	68	46	0	0	0	0	0	0	
ОУД.02	Литература	0/Д3/0/0/0/0/0/0	171	0	171	171	0	0	0	0	85	86	0	0	0	0	0	0	
ОУД.03	Иностранный язык	0/Д3/0/0/0/0/0/0	171	0	171	0	171	0	0	0	85	86	0	0	0	0	0	0	
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	Д3/Э/0/0/0/0/0/0	312	0	285	249	36	0	21	6	119	166	0	0	0	0	0	0	
ОУД.05	История	0/Д3/0/0/0/0/0/0	171	0	171	171	0	0	0	0	68	103	0	0	0	0	0	0	
ОУД.06	Физическая культура	3/3/Д3/0/0/0/0/0	171	0	171	3	168	0	0	0	51	66	54	0	0	0	0	0	
ОУД.07	ОБЖ	0/0/Д3/0/0/0/0/0	72	0	72	57	15	0	0	0	17	25	30	0	0	0	0	0	
ОУД.08	Информатика	0/0/0/Д3/0/0/0/0	108	0	108	58	50	0	0	0	17	22	17	52	0	0	0	0	
ОУД.09	Обществознание	0/Э/0/0/0/0/0/0	123	0	96	84	12	0	21	6	51	45	0	0	0	0	0	0	
ОУД.10	Экономика	0/Э/0/0/0/0/0/0	116	0	89	83	6	0	21	6	34	55	0	0	0	0	0	0	
ОУД.11	Право	0/0/0/0/0/0/0/0	100	0	100	94	6	0	0	0	0	0	44	56	0	0	0	0	
ОУД.12	Естествознание	0/0/0/0/0/0/0/0	180	0	180	162	18	0	0	0	17	56	34	73	0	0	0	0	
ОУД.13	География	0/0/0/0/0/0/0/0	72	0	72	56	16	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	
ОУД.14	Экология	0/0/0/0/0/0/0/0	72	0	72	68	4	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	
УД.01	Астрономия	0/0/0/0/0/0/0/0	35	0	35	27	8	0	0	0	0	0	35	0	0	0	0	0	
УД.02	Правовая и финансовая грамотность	0/0/0/0/0/0/0/0	45	0	45	30	15	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	
УД.03	Эффективные технологии трудоустройства и основы предпринимательской деятельности	0/0/0/0/0/0/0/0	100	0	100	60	40	0	0	0	0	0	33	67	0	0	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	03/6Д3/0Э	324	0	324	150	174	0	0	0	0	0	176	148	0	0	0	0	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены	0/0/0/0/0/0/0/0	36	0	36	24	12	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОП.02	Основы товароведения и продовольственных товаров	0/0/0/0/0/0/0/0	36	0	36	20	16	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	0/0/Д3/0/0/0/0/0	36	0	36	24	12	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	0/0/0/Д3/0/0/0/0	36	0	36	18	18	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	0/0/0/0/0/0/0/0	32	0	32	20	12	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	
ОП.06	Охрана труда	0/0/0/Д3/0/0/0/0	36	0	36	26	10	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	0/0/0/0/0/0/0/0	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/Д3/0/0/0/0	36	0	36	18	18	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	
ОП.09	Физическая культура	0/0/0/Д3/0/0/0/0	40	0	40	0	40	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	

ПМ.06	Приготовление блюд школьного меню	03/3,Д3/03/1Эк	154	2	32	20	12	108	6	6	0	0	0	0	0	0	0	142
МДК.06.01	Организация работы школьных пищеблоков	0/0/0/0/0/0/0/Д3	34	2	32	20	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34
УП.06	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/0/Д3	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.06	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/0/Д3	84	0	0	0	0	72	6	6	0	0	0	0	0	0	0	72
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного		72															72
	Самостоятельная работа			96														
	Всего	23/33,Д3/79/6Эк	5904	47	3757	2582	1175	1812	138	78	612	756	612	828	612	828	612	756
											612	756	612	576	384	252	324	288
											0	0	0	108	228	108	144	144
											0	0	0	144	0	468	144	324
											0	4	0	2	0	3	1	3
											3*	4*	3*	8*	3	4	4	6

* включая зачет и дифференцированный зачет по физической культуре

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный 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 **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.), Федерального закона от 29 декабря 2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования», Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270), при соблюдении рекомендаций СанПиН и требований по безопасности жизнедеятельности и охране труда.

Срок обучения составляет 3 года 10 месяцев, на базе основного общего образования.

Начало учебных занятий: 1 сентября. Форма обучения: очная.

Продолжительность учебного года – 52 недели, включая экзамены; каникулы – 11-2 недель (включая праздничные дни).

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

Продолжительность занятий - 45 мин.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

4.1. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего профессионального 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 (ФГАУ «ФИРО», 25 февраля 2015 г), с учетом уточнений, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 г.

Объемные параметры общеобразовательной подготовки соблюдены с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, в объеме 2052 ч. Реализация общеобразовательной подготовки осуществляется в сетевой форме на основании договора с МБОУ Цнинская СОШ №2.

4.2. Общепрофессиональный цикл.

Общепрофессиональный цикл формируется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и состоит из общепрофессиональных дисциплин. Освоение общепрофессионального цикла предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 часов. При реализации дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 25 академических часов предусмотрено для освоения основ военной службы юношами, а для подгруппы девушек этот объем времени ориентирован на освоение основ медицинских знаний. В рамках реализации дисциплины «Физическая культура» предусмотрен 1 час в неделю на игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.3. Профессиональный цикл.

Профессиональный цикл формируется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. При реализации ОПОП СПО в учебном плане колледжа предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. На учебную и производственную практики в соответствии с ФГОС СПО по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям выделено не менее 25% от объема времени, отведенного на освоение профессионального цикла.

Учебная практика и производственная практика проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено,

чередуюсь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей ПМ.01 – ПМ.06.

Производственная практика реализуется концентрированно после освоения каждого модуля. Формой отчетности по учебной и производственной практике является зачет с оценкой. 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 государственную итоговую аттестацию обучающихся.

На основании п.3 ст. 28 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» 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.

В структуре промежуточной аттестации количество предусмотренных экзаменов не превышает 8 экзаменов в учебном году. Промежуточная аттестация включает 4 экзамена по общеобразовательным дисциплинам, 3 экзамена по МДК и 6 экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям.

По дисциплинам ОУД.11 «Право», ОУД.12 «Естествознание», ОУД.13 «География», ОУД.14 «Экология», УД.01 «Астрономия», УД.02 «Правовая и финансовая грамотность», УД.03 «Эффективные технологии трудоустройства и основы предпринимательской деятельности», ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены», ОП.02 «Основы товароведения и продовольственных товаров», ОП.05 «Основы калькуляции и учета», ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» промежуточная аттестация в форме экзамена или дифференцированного зачета не предусмотрена, поэтому проводится итоговая письменная аудиторная контрольная работа за счет времени, отводимого на изучение данных дисциплин.

По остальным дисциплинам и междисциплинарным курсам предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета, при этом количество зачетов не превышает 10 зачетов в учебном году, без учета зачетов по физической культуре.

Промежуточная аттестация, проводимая в колледже в виде экзамена, выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов.

Система оценок включает следующие оценки: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), 1 («неудовлетворительно»).

Оценка освоения профессионального модуля формулируется как ВПД «освоен»/«не освоен».

Консультации для обучающихся предусмотрены учебным планом колледжа по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, промежуточной аттестацией которых запланировано проведение экзамена. Групповые и индивидуальные консультации осуществляются в устной и письменной форме.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена. На проведение государственной итоговой аттестации на базе основного общего образования отводится 72 часа. В соответствии с требованиями ФГОС СПО ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» самостоятельно разрабатывает требования к содержанию, объему и структуре ВКР.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов (1368 ч). Часы вариативной части использованы:

- на увеличение объема часов профессиональных модулей ПМ.01-ПМ.05 с целью расширения и углубления знаний в соответствии с тенденциями развития отрасли и рекомендациями региональных предприятий;

- на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление блюд школьного меню» в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа.