

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «Томский аграрный колледж»

 А.Я.Оксенберг

« 11 » 04 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Томский аграрный колледж»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар 3 – 4 разряда

Кондитер 3 – 4 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю		Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			практика	по профилю				
I	2	3	4		5	6	7	8
I курс	35	3	2		1	0	2 (зимние каникулы) + 9 (летние каникулы)	52
II курс	28	4	7		2	0	2 (зимние каникулы) + 9 (летние каникулы)	52
III курс	29	5	5		2	0	2 (зимние каникулы) + 9 (летние каникулы)	52
IV курс	18	13	6		2	2	2 (зимние каникулы)	43
Всего	110	25	20		7	2	35	199

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практико-учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)							
			Мест. учебной нагрузки	Сам. работа	Всего занятий	Обязательная аудиторная				в том числе		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Лекций	ЛПЗ	Самостоятельная работа	дополнение на подгруппы	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			
																		количество недель		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				
ОУД.00	Общепрофессиональный цикл		3402	1134	2265	626	1442		354	474	402	344	366	100	212	76				
	Общие		1710	522	1188	262	926		268	352	244	170	120	34	0	0				
ОУД.01	Русский язык и литература (РЯ)	-З	162	46	116	36	80		46	68										
ОУД.01	Русский язык и литература (Л)	ДЗ, З	234	62	172	52	120				50	50	38	34		21				
ОУД.02	Иностранный язык	-З, ЗДЗ	306	90	216	2	214		216											
ОУД.03	Математика алгебра и начала математического анализа, геометрия	-З, ДЗ, З	360	108	252	68	184		58	66	50	42	36							
ОУД.04	История	-З	270	90	180	60	120		68	50	62									
ОУД.05	Физическая культура	-З, ЗДЗ	270	90	180	8	172		34	46	32	46	22							
ОУД.06	ОСЖ	ДЗ	108	36	72	36	36		72											
	По выбору на обязательных предметных областях		1188	396	792	406	386		166	50	150	136	186	66	104	40				
ОУД.07	Информатика	-ЗДЗ	162	54	108	54	54		54			34	30	44						
ОУД.08	Физика	-ДЗДЗ	162	54	108	20	88		88			34	32	42						
ОУД.09	Химия	-З, З	270	90	180	136	44		44	50	50	34	48							
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-ДЗ, ДЗ	270	90	180	60	120		56	30	44	50								
ОУД.11	Биология	-З	108	36	72	64	8					56	16							
ОУД.12	География	ДЗ	108	36	72	22	50								72					
ОУД.13	Экология	-ДЗ	108	36	72	50	22		0	36	72	0	36	0	108	36				
	Дополнительные дисциплины		504	216	288	156	130									36				
УЛ.14	Здоровьесберегающее поведение на рынке труда	ДЗ	54	18	36	18	18													
УЛ.15	Взаимодействие в социальность	З	54	18	36	30	6		36											
УЛ.16	Дизайн кулинарных блюд	З	54	18	36	16	20					36								
УЛ.17	Специализация и техника	ДЗ	54	18	36	6	30								36					
УЛ.18	Основы кооперации и предпринимательской деятельности	ДЗ	108	36	72	44	28								72					
УЛ.19	Основы проектной и исследовательской деятельности	ДЗ	108	36	72	44	28		72											
	Индивидуальный проект	З	72	72																
	Практическая аттестация		144																	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				720	400	320		164	154	176	0	46	80	110	92	50			
ОП.01	Основы микробизнеса, физиологии питания, санитарии и гигиены	-ДЗ			72	30	42			36	34									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-ДЗ			106	90	18			68	40									
ОП.03	Технические средства и организация рабочего места	-З			106	96	12			48	60									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-ДЗ			72	56	16								32	40				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-ДЗ			108	48	60					28	80							
ОП.06	Охрана труда	З			36	24	12			36										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-ДЗ			72	14	58		72					46	26					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	З			36	14	22		22					36						
ОП.09	Физическая культура	З,З,З			72	2	70		70					26	34	10				
ОП.10	Культура делового общения	-З			36	26	10							18	16					
ПМ.00	Профессиональный цикл				2700	3000	376	16	1276	104	184	174	456	172	272	630				
	Профессиональные модули				2559	330	376	16	1276	104	184	174	456	172	272	630				
	В том числе:				672	560	376	16	376	68	40	102	114	136	186	128	36			
	МДК				800				800	36	72	72	36	144	144	324				
	- учебная практика				720				0	9	72	0	252	0	180	216				
	- производственная практика																			
ПА	- промежуточная аттестация				108															

3. Перечень кабинетов, лабораторий и др.

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Социально- экономических дисциплин
2.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3.	Кабинет физики и математики
4.	Кабинет информатики
5.	Кабинет химии, биологии, микробиологии, санитарии и гигиены
6.	Кабинет технологии кулинарного производства
7.	Кабинет для самостоятельной работы обучающихся
	Лаборатории:
8.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
9.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
	Учебные цеха:
10.	Учебная кухня ресторана с зонами
11.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
12.	Спортивный зал
13.	Тренажерный зал
14.	Открытый стадион
	Залы:
15.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

4. Пояснительная записка

4.1 Учебный план областного государственного профессионального образовательного учреждения «Томский аграрный колледж» разработан на основе:

- ФЗ РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 № 273-ФЗ
- Рекомендаций по организации 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 (Письмо Минобрнауки № 06-259 от 17.03.2015)
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 22 декабря 2016 года № 44898
- Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки № 06-156 от 20.02.2017)
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным Приказом Минобрнауки РФ № 292 от 18 апреля 2013г
- Письма Министерства образования и науки РФ № 12-696 от 20.10.2010 года «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»
- Типового Положения об образовательном учреждении начального профессионального образования, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 14 июля 2008 года № 521;
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015 № 39023
- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015 № 38940
- Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25.12.2015 № 40270
- Устава колледжа, утвержденного распоряжением Департамента Томской области от 29.07.2016 № 229

- Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в колледже

- Порядок прохождения практики обучающимися, осваивающими основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования

- Положение об итоговой государственной аттестации

Учебный план предназначен для подготовки в ОГБПОУ «ТАК» квалифицированных рабочих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер. Подготовка осуществляется на базе основного общего образования. Срок обучения 3 года 10 месяцев. По окончании обучения присваиваются профессии рабочих «Повар 3-4 разряда», «Кондитер 3-4 разряда».

4.2. Организация учебного процесса спланирована в соответствии с требованиями ФГОС:

- Группы студентов, принятых на базе основного общего образования, приступают к обучению, начиная с первого курса.

- Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки 36 часов в неделю (включая самостоятельную работу); максимальный объем учебной нагрузки по дисциплинам общеобразовательного цикла составляет 54 часа в неделю включает в себя все виды учебной работы студентов в образовательном учреждении и вне его: обязательные занятия, консультации, выполнение домашних заданий, внеаудиторную самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта.

- Продолжительность учебной недели - шестидневная; занятия сгруппированы парами.

- Формы и процедуры текущего контроля знаний (групповые, индивидуальные, устные, письменные, тестирование и др.) проводятся в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в колледже и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

- Промежуточная аттестация включает в себя следующие виды: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен демонстрационный по профессиональным модулям и составляет 7 недель.

- Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре и иностранному языку).

- Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин и МДК, освоение учебных практик.

- Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки

- По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены демонстрационные, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки общих и профессиональных компетенций.

- Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные).

- При проведении лабораторных и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

- По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены часы внеаудиторной самостоятельной работы студентов, которая включает игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

- Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах.

- На первом курсе с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами на основании совместного приказа Минобрнауки и Минобороны от 24.02.10 № 96/134.

- Государственная (итоговая) аттестация проводится по завершению сроков обучения и выполнению учебных планов и программ. Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обучающимся, успешно прошедшим государственную (итоговую) аттестацию вручаются дипломы с соответствующими профессиями и уровнем квалификации.

ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного цикла;
- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла;
- учебная практика
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с Рекомендаций по организации 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 (естественнонаучный профиль)

Общепрофессиональный цикл

Общепрофессиональный цикл включает в себя изучение учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.05

Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, ОП.09 Физическая культура, ОП.10 Культура делового общения

Профессиональный цикл

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессиональные модуль ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента изучается на I курсе, профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента изучается II курсе, профессиональные модули ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

– на III курсе, а ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента продолжает изучаться на IV курсе

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

- Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

- Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

- Учебное время распределяется на теоретическое обучение общеобразовательных дисциплин в объеме 2268 часов, на изучение общих дисциплин общеобразовательного цикла в размере 1188 часов, на изучение

дисциплин по выбору из обязательных предметных областей общеобразовательного цикла в размере 792 часов, на изучение дополнительных дисциплин общеобразовательного цикла в размере 288 часов, остаток часов в размере 504 часа распределен на увеличение часов профессиональных модулей

3.3 Формирование вариативной части ППКРС

Объем вариативной части ОПОП - 592 часа (более 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение ППКРС).

Часы вариативной части использованы следующим образом:

- Часть часов на увеличение объема дисциплин общепрофессионального цикла ППКРС в объеме 144 часов:
 - Основы товароведения продовольственных - 36 часов
 - Техническое оснащение и организация рабочего места – 36 часов
 - Иностранный язык в профессиональной деятельности – 36 часов
 - Основы калькуляции и учета – 36 часов
- Часть часов на введение дисциплины общепрофессионального цикла ППКРС в объеме 36 часов
- Культура делового общения
 - Часть часов распределена на увеличение объема междисциплинарных курсов в объеме 412 часов:
 - ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 72 часа
 - ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 72 часа
 - ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 72 часа
 - ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 72 часа
 - ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 124 часа