

СОГЛАСОВАНО:

*Михайлюк Игорь Николаевич*

*Директор ТОГАПОУ*

*Тамбов С.А.*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Утверждаю

Директор ТОГАПОУ

«Аграрно-промышленный колледж»

Михайлюк Игорь Николаевич



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

"АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.02.10

код

Технология продукции общественного питания

наименование профессии

на базе среднего общего образования

квалификация: техник-технолог

форма обучения

ЗАОЧНАЯ

нормативный срок освоения ОПОП

2г 10 м

год начала подготовки по УП

201 \_\_\_\_

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014

№ 384

Учебный план гр. ТОП-11з, ТОП-21з, ТОП-31з



**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие формы контроля	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Обязательная				Индивид. проект (входит в с.р.)	Консулт.	Курс 1	Курс 2	Курс 3				
												Всего	Обязательные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия						Курс. проект.			
		6	11	19	1	20	4374	3894	480	260	200	20	160	160	160	160	160	160						
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																							
НО	Начальное общее образование																							
ОО	Основное общее образование																							
СО	Среднее (полное) общее образование																							
БД	Базовые дисциплины																							
ПД	Профильные дисциплины																							
ПОО	Предлагаемые ОО																							
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	11	19	1	20	4374	3894	480	260	200	20	160	160	160	160	160	160						
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		5	1		2	630	530	100	40	60		10	30	60									
ОГСЭ.01	Основы философии		3			3	57	35	22	16	6			2	20									
ОГСЭ.02	История		3			3	57	35	22	16	6			2	20									
ОГСЭ.03	Иностраный язык		12	3			192	144	48		48		8	22	18									
ОГСЭ.04	Физическая культура		2				324	316	8	8			2	4	2									
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл		1	2		3	312	264	48	32	16		40	8										
ЕН.01	Математика			1		1	90	76	14	8	6		14											
ЕН.02	Экологические основы природопользования		2			2	48	38	10	10			2	8										
ЕН.03	Химия			1		1	174	150	24	14	10		24											
П	Профессиональный цикл	6	5	16	1	15	3432	3100	332	188	124	20	110	122	100	110	122	100						
ОП	Общепрофессиональные дисциплины		5	4		9	624	518	106	62	44		36	32	38									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1		1	72	62	10	6	4		10											
ОП.02	Физиология питания			1		1	66	56	10	6	4		10											
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			1		1	72	62	10	6	4		10											
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		2			2	48	38	10	2	8		2	8										
ОП.05	Метрология и стандартизация		3			3	48	36	12	8	4			2	10									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		2			2	48	38	10	6	4		2	8										

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля										Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие формы контроля	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Обязательная в том числе				Индивид. проект (входит в с.р.)	Консулт.	Курс 1	Курс 2	Курс 3	
												Всего	Оборудованные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия						Курс. проект.
ОП.07	Основы экономики, менеджмента, маркетинга		3				3				120	98	22	12	10				2	20	
ОП.08	Охрана труда		3				3				48	38	10	8	2				2	8	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		2				2				102	90	12	8	4				2	10	
ПМ	Профессиональные модули	6	12	1			6				2808	2582	226	126	80				74	90	62
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	2				1				522	488	34	18	16				34		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1					1				522	488	34	18	16				34		
УП.01.01	Учебная практика		1										час	72	нед	2			72		
ПП.01.01	Производственная практика		1										час	108	нед	3			108		
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный																				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1	2				1				522	486	36	26	10				36		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	1					1				522	486	36	26	10				36		
УП.02.01	Учебная практика		1										час	72	нед	2			72		
ПП.02.01	Производственная практика		1										час	72	нед	2			72		
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный																				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1	2				1				576	538	38	20	18				2	36	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	2					2				576	538	38	20	18				2	36	
УП.03.01	Учебная практика		2										час	72	нед	2				72	
УП.03.02	Производственная практика		2										час	72	нед	2				72	
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный																				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	2				1				576	524	52	28	24				2	50	

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля										Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение по курсам				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие формы контроля	Максимальная Самост. (с.р. + и.п.)	Обязательная в том числе				Консульт.	Курс 1	Курс 2	Курс 3			
											Оборыные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект							
											Всего	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2				2				2	576	524	52	28	24			2		50	
УП.04.01	Учебная практика			2								72	час	нед	2					72	
ПП.04.01	Производственная практика			2								144	час	нед	4					144	
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный																				
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1	2					1			306	264	42	30	12					2	40
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	3						3			306	264	42	30	12					2	40
УП.05.01	Учебная практика			3								72	час	нед	2						72
ПП.05.01	Производственная практика			3								108	час	нед	3						108
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный																				
ПМ.06	организация работ структурного подразделения	1	2	1				1			306	282	24	4						2	22
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	3		3				3			306	282	24	4						2	22
УП.06.01	Учебная практика			3								36	час	нед	1						36
ПП.06.01	Производственная практика			3								108	час	нед	3						108
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный																				
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики										час	1008	нед	28					324	360	324
	Учебная практика										час	468	нед	13					144	216	108
	Концентрированная										час	468	нед	13					144	216	108
	Рассредоточенная										час		нед								
	Производственная (по профилю специальности) практика										час	540	нед	15					180	144	216
	Концентрированная										час	540	нед	15					180	144	216
	Рассредоточенная										час		нед								
ПДП	Преддипломная практика																				
	Государственная итоговая аттестация																				
	Подготовка выпускной квалификационной работы																				

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля										Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение по курсам		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие формы контроля	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Всего	Обязательная в том числе			Консулт.	Курс 1	Курс 2	Курс 3
													Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия				
	Защита выпускной квалификационной работы										нед	2							
	Подготовка к государственному экзамену										нед								
	Проведение государственных экзаменов										нед								
Консультации на каждого обучающегося в учебном году																			
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		6	11	19	1	20	4374	3894	480	260	200	20	160	160	160	160	160	160	
Экзамены (без учета физ. культуры)																			
Зачеты (без учета физ. культуры)															2	2	2	2	
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)															1	5	4	4	
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)															9	4	4	6	
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		1	
Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																			
Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)															7	6	6	7	

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	экологических основ природопользования;
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии;
2	метрологии и стандартизации;
3	микробиологии, санитарии и гигиены.
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>1. Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального учреждения "Аграрно-промышленный колледж" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования Технологии продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистрирован в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., регистрационный № 33234. Настоящий учебный план разработан как индивидуальный для студентов, поступающих на базе СПО по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер" и реализуется в ускоренные сроки. Срок обучения по данному учебному плану в заочной форме обучения составляет 2 года 10 месяцев.</p> <p>2. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы в заочной форме составляет 160 академических часов в год; в эту нагрузку не входит учебная и производственная практика в составе профессиональных модулей; она реализуется обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета;</p> <p>3. Продолжительность учебной недели в период лабораторно-экзаменационной сессии составляет 6 дней. Продолжительность занятий - парами по 45 минут, перерыв между парами 15 минут.</p> <p>4. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.</p> <p>5. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.</p> <p>6. В рабочем плане по дисциплине "Физическая культура" предусматриваются занятия в объеме не менее 2-х часов на группу, которые проводятся как установочные. Программа по данной дисциплине реализуется в течение всего периода обучения и выполняется студентом самостоятельно.</p> <p>7. Так как обучающиеся поступают на базе СПО по профессии "Повар, кондитер", имея профессии "Повар", "Кондитер", то профессиональный модуль ПМ.07 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих" по данному учебному плану не предусмотрен.</p> <p>8. Преддипломная практика, предусмотренная ФГОС СПО, является обязательной для всех студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы, в том числе и в заочной форме; она проводится после последней сессии и реализуется по направлению образовательного учреждения;</p> <p>Цели и задачи, программы и формы отчетности определены в рабочих программах учебных и производственных практик.</p> <p>9. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о заочной форме обучения ТОГАПОУ "Аграрно-промышленный колледж" и включает всебя: экзамены, зачеты, дифференциальные зачеты, курсовые работы, курсовые проекты, домашние контрольные работы. Все виды промежуточной аттестации (кроме экзаменов) выполняются в пределах часов, отведенных учебным планом на изучение дисциплины.</p> <p>Формы проведения государственной итоговой аттестации</p> <p>Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.</p>	
<b>Согласовано</b>	
Заместитель директора по учебной работе	Н.М. Яичникова
Председатель ПЦК	Е.В. Федотова