СОГЛАСОВАНО:

_____

_____

_____

_____

Утверждаю
Директор ТОГАПОУ
«Аграрно-промышленный колледж»
Михайлюк Игорь Николаевич
_____
«___» _____ 201_8

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

код *наименование профессии*

на базе основного общего образования (с получением среднего общего образования)

квалификация: ПОВАР, КОНДИТЕР

форма обучения Очная нормативный срок освоения ППКРС 2год 10 мес. год начала подготовки по УП 201_____

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 02.08.2013 № 798

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

Курсы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				
	2-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-01	03-08	10-15	17-22	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	11-16	18-23	25-92	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	20-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1																	У	К	К																																
2																У	А	К	К																				У	У	У	У	А	К	К	К	К	К	К	К	К
3						У	У	У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация
У	Учебная практика	Т	Производственная практика (по профилю специальности)
*	Неделя отсутствует	К	Каникулы
Г	Государственная итоговая аттестация		

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	34	5	1	1	0	11	52
II курс	36	3	0	2	0	11	52
III курс	5	6	26	2	2	2	43
Всего	75	14	27	5	2	24	147

2. План учебного процесса по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по семестрам					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					Всего занятий	в т.ч. ЛПЗ	1 сем. 17 недель 16 теор. - ПА	2 сем. 23 недели 18 теор. 1 ПА	3 сем. 16 недель 15 теор. 1 ПА	4 сем. 23 недели 21 теор. 1 ПА	5 сем. 16 недель 5 теор. 1 ПА	6 сем. 21 недели 0 теор. 1 па
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	**Общеобразовательный цикл**	4з/7дз/5э	3075	1023	2052	870	425	550	440	637	0	0
ОУД.11	Русский язык и литература. Русский язык	-,Э	171	57	114	94	39	75				
ОУД.12	Русский язык и литература. Литература	-,-,-,дз	256	85	171	97	29		65	77		
ОУД.2	Иностранный язык	-, дз, -, дз	256	85	171	171	41	45	39	46		
ОУД.3	Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия	-, Э, -, Э	342	114	228	114	55	61	50	62		
ОУД.4	История	-, дз	256	85	171	0			60	111		
ОУД.5	Физическая культура	-, ДЗ, -, ДЗ	256	85	171	167	41	45	39	46		
ОУД.6	ОБЖ	-, дз	108	36	72	48	72					
ОУД.7	Информатика	дз	162	54	108	70				108		
ОУД.8	Физика	-, дз	162	54	108	20	40	68				
ОУД.9	Химия	-, Э	256	85	171	20	40	131				
ОУД.10	Обществознание (вкл. Экономику и Право)	-, дз	256	85	171	0			68	103		
ОУД.11	Биология	-, дз	108	36	72	8	36	36				
ОУД.12	География	-, кр	108	36	72	12			30	42		
ОУД.13	Экология	-, кр	108	36	72	12			30	42		
	Дисциплины по выбору ОО											
УД.14	Основы корпоративной культуры	дз	48	16	32	12	32					
УД.15	Кухни народов мира	дз, Э	222	74	148	48		89	59			
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДОТОВКА		972/1476	324	648/1476	338	187	278	136	191	576	756
ОП.00	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	1з/5дз/-8э	290	91	199	100	94	41	32	32	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	48	16	32	16	32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз	93	31	62	32	62					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	кр	61	20	41	20		41				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	кр	44	12	32	16				32		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	кр	44	12	32	16			32			
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	-з/15дз/8э	610	197	413	206	93	237	104	159	540	756
ПМ.00	***Профессиональные модули***	-з/16дз/8э	*610*	*197*	*413*	*206*						
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	-з/2дз/1э	192	16	176	16	-	-	-	68	-	108
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э	48	16	32	16				32		
УП.01	Учебная практика	дз	36	0	36					36		
ПП.01	Производственная практика	дз	108	0	108							108

ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**	**-з/2дз/1э**	**231**	**17**	**214**	**16**	**70**	**36**				**108**
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Э	51	17	34	16	34					
УП.02	Учебная практика	-, F53 дз	72	0	72		36	36				
ПП.02	Производственная практика	дз	108	0	108							108
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	**-з/2дз/1э**	**246**	**34**	**212**	**34**			104			**108**
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	кр	102	34	68	34			68			
УП.03	Учебная практика	дз	36	0	**36**				36			
ПП.03	Производственная практика	дз	108	0	**108**							108
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**-з/1дз/1э**	**225**	**26**	**199**	**26**				**91**		**108**
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Э	81	26	55	26				55		
УП.04	Учебная практика	дз	36	0	**36**					36		
ПП.04	Производственная практика	дз	108	0	**108**							108
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**-з/1дз/1э**	**392**	**30**	**362**	**38**					**254**	**108**
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Э	104	30	74	38					74	
УП.05	Учебная практика	дз	108	0	**108**						108	
ПП.05	Производственная практика	-, дз	180	0	**180**						72	108
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**-з/1дз/1э**	**308**	**18**	**290**	**20**					**182**	**108**
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	кр	56	18	38	20					38	
УП.06	Учебная практика	дз	72	0	**72**						72	
ПП.06	Производственная практика	-, дз	180	0	**180**						72	108
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**-з/2дз/1э**	**228**	**16**	**212**	**16**					**104**	**108**
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	дз	48	16	32	16					32	
УП.07	Учебная практика	дз	36	0	**36**						36	
ПП.07	Производственная практика	дз	144	0	**144**						36	108
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**1з/1дз/1э**	**264**	**40**	**224**	**40**	**23**	**201**				
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	120	40	80	40	23	57				
УП.08	Учебная практика	дз	108	0	**108**			108				
ПП.08	Производственная практика	дз	36	0	**36**			36				
ФК.00	**Физическая культура**	з	72	36	36	32					36	
	ВСЕГО:	**6з/27дз/13э**	**5523**	**1347**	**2700/1476**		**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**756**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**											2 недели

Консультации по 4 часа на студента в год

Государственная итоговая аттестация:

1.1. Защита выпускной квалификационной работы с _____по_____ (всего 2 недели)

ВСЕГО	дисциплин и междисциплинврных курсов	576	648	540	756	180	0
	учебной практики	36	144	36	72	216	0
	производственной практики	0	36	0	0	180	756
	экзаменов	1	5	1	3	1	7
	дифференцированных зачетов	4	6	1	7	3	7
	зачетов	0	0	0	0	0	0

ПОЯСНЕНИЯ к учебному плану

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения ТОГАПОУ "Аграрно-промышленный колледж" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.01.17** «Повар кондитер», № 798 от 02.08.2013, зарегистрирован в Минюсте РФ 20 августа 2013 г., регистрационный N 29749, изменения в стандарт - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 247 от 17 марта 2015г. зарегистрирован в Минюсте РФ 03 апреля 2015г., регистрационный №36713

Срок обучения в соответствии с данным учебным планом составляет 2 года 10 мес.

Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Вариативная часть в количестве 216/144 час. направлена на расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда

Общий объем каникулярного времени в учебной году составляет не менее 11 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период.

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

Реализация ФГОС среднего общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных 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 освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 недели, каникулы – 22 недели.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией 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 образовательной организацией по каждому виду практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.
Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формами текущего контроля, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются: экзамен, дифференцированный зачет, зачет.

По результатам освоения профессиональных модулей обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.
Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня освоения дисциплины;

- Оценка компетенций обучающихся.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

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 СПО.

Согласовано

Зам.директора по учебной работе		Н.М.Яичникова
Председатель ПЦК		Т.А.Кожарина