



28.04.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

начального профессионального образования

43.01.04

Повар судовой

код

наименование профессии

основного общего образования

На базе

квалификация:

Повар судовой, Камбузник

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 726

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.													Распределение по курсам и семестрам																																																		
		Экзмены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная Саност. (ср. и чл.)	Обязательная учебная нагрузка обучающихся, ч.													Курс 1						Курс 2																																												
									Всего	в том числе								Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3						Семестр 4																																										
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивиду. занятия	Мелкогруп. занятия	17 нед			16 нед			17 нед						13 нед																																												
																Максим.	Саност.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивиду. занятия	Мелкогруп. занятия	Максим.	Саност.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивиду. занятия	Мелкогруп. занятия	Максим.	Саност.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивиду. занятия	Мелкогруп. занятия																														
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																						54.12			36			50.75			36			53.82						36																																
ОД ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ									920			308			612			296						270																																																
ОДБ Базовые дисциплины									14			2330			774			1556						642						914																																										
ОУД.01 Русский язык									3			173			57			116						42						74																																										
ОУД.02 Литература									2			255			85			170						60						110																																										
ОУД.03 Иностранн. язык									1-3			260			90			170																																																						
ОУД.04 Математика									4			342			114			228						80						148																																										
ОУД.05 История									2			257			85			172						152						20																																										
ОУД.06 Физическая культура									4			259			87			172																																																						
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности									1			108			36			72						30						42																																										
ОУД.08 Информатика									6			160			52			108						18						90																																										
ОУД.09 Обществознание									6			258			86			172						132						40																																										
ОУД.10 География									12			108			36			72						52						20																																										
ОУД.11 Экология									6			104			32			72						52						20																																										
ОУД.12 Родная литература									4			66			24			8																																																						
ОДП Профильные дисциплины									4			582			196			386						238						96						52																																				
ОДП.01 Астрономия									6			53			17			36						18						18																																										
ОДП.02 Физика									4			165			57			108						70						38																																										
ОДП.03 Химия									2			256			86			170						110						8						52																																				
ОДП.04 Биология									12			108			36			72						40						32																																										
ПОО Предлагаемые ОО									1			166			56			110						28						82																																										
ПОО.01 Поведение на рынке труда									1			64			22			42						14						28																																										
ПОО.02 Основы предпринимательской деятельности (Расширяя горизонты: Profilum)									3			102			34			68						14						54																																										
ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									8			19			3						1080						360						720						344						376																											
ОП Общепрофессиональный цикл									3			303			99			204						94						110																																										
ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии									3			48			16			32						20						12																																										
ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания									3			48			16			32						20						12																																										
ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности									6			44			12			32						20						12																																										
ОП.04 Основы культуры профессионального общения									5			48			16			32						6						26																																										
ОП.05 Организация службы на судне									6			55			19			36						16						20																																										
ОП.06 Безопасность жизнедеятельности									6			60			20			40						12						28																																										
П Профессиональный учебный цикл									8			16			697						221						476						250						226																																	
ПМ Профессиональные модули									8			16			697						221						476						250						226																																	
ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов									1			4			132						32						100						60						40																																	
МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов									2			84			16			68						48						20																																										
МДК.01.02 Основы калькуляции и учета									2			48			16			32						12						20																																										
УП.01.01 Учебная практика									2			РП			час						36						36						нед						1																																	
ПП.01.01 Производственная практика									2			РП			час						144						144						нед						4																																	
ПМ.01.ЭК экзамен Квалификационный									2						час																								час						нед																											
Всего часов с учетом практик															312												280																																													
ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и производственных помещений									1			3			60						20						40						10						30																																	
МДК.02.01 Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений									2						60						20						40						10						30																																	
УП.02.01 Учебная практика									2			РП			час						36						36						нед						1																																	
ПП.02.01 Производственная практика									2			РП			час						108						108						нед						3																																	
ПМ.02.ЭК экзамен Квалификационный									2						час																								час						нед																											
Всего часов с учетом практик															204												184																																													
ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд									2			3			226						92						134						86						48																																	
МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных блюд									4			3			276						92						134						86						48																																	
УП.03.01 Учебная практика									4			РП			час						72						72						нед						2																																	
ПП.03.01 Производственная практика									5			РП			час						396						396						нед						11																																	
ПМ.03.ЭК экзамен Квалификационный									5						час																								час						нед																											
Всего часов с учетом практик															694												602																																													
ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий									2			3			153						39						114						54						60																																	
																						91			17			74			38						36						62						22						40						16						24					

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

		Курс 3										Максимальная учебная нагрузка					
		Семестр 5					Семестр 6										
		3 нед					17 нед										
Место занятия	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				ЦК	Обяз. часть	Вар. часть
				Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия				Модуль. занятия	Метод. занятия	Лекции, урны	Пр. занятия			
															102	51	
	час		нед					час		нед							
	час	396	нед	11				час		нед							
	49	15	34	20	14			77	23	54	20	34			126		
	49	15	34	20	14			77	23	54	20	34			126		
	час		нед					час	36	нед	1						
	час		нед					час	108	нед	3						
	12	6	6		6			48	24	24		24			80		
	час		468	нед		13		час		144	нед		4				
	час			нед				час		36	нед		1				
	час			нед				час		36	нед		1				
	час			нед				час			нед						
	час	468	нед		13			час		108	нед		3				
	час	468	нед		13			час		108	нед		3				
	час		нед					час	72	нед	2						
	час		нед					час	72	нед	2						
	час		нед					час		нед							
	161	53	108	34	74			917	305	612	318	294			3942	216	
	161	53	108	34	74			917	305	612	318	294			3942	216	
				2							2						
				3							7						

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс :
1	Спортивный зал
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий рабочий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса» разработан на основе:

• Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; • Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100120.02 Повар судовой, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 726 от 02.08.2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 29636 от 20.08.2013г.); • Приказа Министерства образования и науки РФ № 1199 от 29.10.2013г. «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ № 30861 от 26.12.2013г.) и общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94); • Приказа Министерства образования и науки РФ № 632 от 05.06.2014г. «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355»; • Приказа Министерства образования и науки РФ № 389 от 09.04.2015г. «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; - Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности); Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306); - Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785); - Письма Министерства образования и науки РФ № 12-696 от 20.10.2010г. «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»; - Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 № 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»; - Об уточнении 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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.), рекомендации ФИРО от 25 мая 2017 года; - Приказа Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. N 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089»; - Письма Министерства образования и науки РФ от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»»; - Письма Совета директоров ПОО ТО «О пояснении по изменению учебных планов и содержанию ОПОП ППССЗ ППКРС в связи с реализацией инвариантного курса «Расширяем горизонты. ProfiLUM»).

Организация учебного процесса и режима занятий:

1) Учебный план вводится с 01.09.2021 года.

2) Максимальный объём учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС.

3) Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

4) Продолжительность учебной недели – шестидневная.


5) Продолжительность учебных занятий 45 минут, сгруппированных парами.

6) Продолжительность установленных в зимний период каникул - 2 недели.

7) Текущий контроль знаний проводится в форме устного опроса (индивидуальный, фронтальный, групповой), тестирования, контрольной, самостоятельной, проверочной работы, выполнения лабораторных и практических работ, защиты рефератов (творческих работ) в объёме обязательной учебной нагрузки, предусмотренной основной профессиональной образовательной программой.

8) Консультации предусмотрены учебным планом в объёме 4 часа на каждого обучающегося в год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

9) Диапазон допустимых значений практикоориентированности составляет 70-85%. В соответствии с данным учебным планом практикоориентированность составляет 75,1%.		
10) Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.		
11) По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).		
12) Предусмотрены следующие виды промежуточной аттестации: дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э), комплексный экзамен (Э*), экзамен квалификационный (Э(к)). Экзамены проводятся в период сессии. Дифференцированные зачёты по дисциплине Физическая культура, учебной и производственной практике не учитываются при подсчёте общего количества форм промежуточной аттестации. По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля в последнем семестре изучения является дифференцированный зачет. Зачет и дифференцированный зачет проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину или междисциплинарный курс.		
13) Для оценки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определённого в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС среднего профессионального образования по профессии, по профессиональным модулям обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен квалификационный (Э(к)), который проводится после освоения обучающимися компетенций по результатам изучения теоретического материала по профессиональному модулю и прохождения учебной и производственной практик. Экзамен квалификационный учитывается при подсчёте общего количества экзаменов в профессиональном модуле. Итогом оценки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». В зачётной книжке запись будет иметь вид: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен».		
14) Учебная и производственная практики реализуются в рамках профессиональных модулей. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.		
15) Государственная итоговая аттестация проводится в объёме 2 недели, включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).		
Формирование вариативной части ППССЗ: Время, отведенное на вариативную часть ФГОС по профессии в объеме 216 часов, использовано следующим образом:		
Увеличен объем часов на изучение: ОП.06 Безопасность жизнедеятельности на - 25 часов, МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов на - 40 часов, МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных блюд на - 100 часов, МДК.04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий на - 51 час.		
Согласовано		
Заместитель директора по Учебно-производственной работе		Борзенко Н.Ф.
Руководитель УМО		Турбина Е.Д.
Зав. учебной частью:		Климова Е.В.