

Утверждаю
директор Тамбовского областного государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
«Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»

А.П. Бетин

« _____ » _____ 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Тамбовского областного государственного автономного
Профессионального образовательного учреждения
«Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»
по специальности среднего профессионального образования
базовой подготовки

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения –
1год и 10 мес.
на базе среднего
профессионального образования
профиль получаемой
специальности – естественно-
научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	30	0	9	0	3	0	10	52
II курс	25	0	5	4	1	6	2	43
Всего	55	0	14	4	3	6	13	95

**2.1. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа по специальности
среднего профессионального образования базовой подготовки
19.02.10 Технология продукции общественного питания)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			экзамен	максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс
		всего занятий				лабораторных работ и практических занятий	курсовых работ (проектов)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
								16 недель	23/8 недели	16 недель	14/5 недель
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	33/3ДЗ/0Э	513	192	321	274	0	62	60	112	87
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/0/ДЗ	58	10	48	4	0	0	0	16	32
ОГСЭ.02	Иностранный язык	0/0/0/ДЗ	131	20	111	111	0	30	15	48	18
ОГСЭ.03	Физическая культура	3/3/3/ДЗ	324	162	162	159	0	32	45	48	37
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	03/2ДЗ/0Э	159	53	106	20	0	32	15	32	27

ЕН.01	Математика	0/0/0/ДЗ	111	37	74	8	0	16	15	16	27
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0/0/ДЗ/0	24	8	16	5	0	0	0	16	0
ЕН.03	Химия	0/0/0/0	24	8	16	7	0	16	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	03/15ДЗ/6Э/6Эк	2833	776	2057	1093	30	482	753	432	390
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	03/7ДЗ/2Э	385	128	257	92	0	116	141	0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ/0/0/0	24	8	16	6	0	16	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	ДЗ/0/0/0	24	8	16	6	0	16	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э/0/0/0	48	16	32	6	0	32	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0/ДЗ/0/0	45	15	30	16	0	0	30	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э/0/0/0	54	18	36	18	0	36	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0/ДЗ/0/0	22	7	15	5	0	0	15	0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0/ДЗ/0/0	45	15	30	15	0	0	30	0	0
ОП.08	Охрана труда	0/ДЗ/0/0	54	18	36	12	0	0	36	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	0/ДЗ/0/0	69	23	46	8	0	16	30	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	03/8ДЗ/4Э/6Эк	2448	648	1800	1001	30	366	612	432	390
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	03/1ДЗ/1Э/1Эк	189	39	150	108	0	78	72	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э/0/0/0	117	39	78	36	0	78	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	0/ДЗ/0/0	72	0	72	72	0	0	72	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной	03/1ДЗ/1Э/1Эк	540	144	396	233	0	288	108	0	0

	продукции										
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э/0/0/0	432	144	288	125	0	288	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	0/ДЗ/0/0	108	0	108	108	0	0	108	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	03/1ДЗ/1Э/1Эк	576	144	432	270	30	0	432	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0/Э/0/0	432	144	288	126	30	0	288	0	0
ПП.03	Производственная практика	0/ДЗ/0/0	144	0	144	144	0	0	144	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	03/2ДЗ/0Э/1Эк	276	68	208	122	0	0	0	136	72
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/0/ДЗ/0	204	68	136	50	0	0	0	136	0
ПП.04	Производственная практика	0/0/0/ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	03/1ДЗ/1Э/1Эк	480	148	332	96	0	0	0	296	36
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/Э/0	444	148	296	60	0	0	0	296	0
ПП.05	Производственная практика	0/0/0/ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	03/2ДЗ/0Э/1Эк	387	105	282	172	0	0	0	0	282
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	0/0/0/ДЗ	315	105	210	100	0	0	0	0	210

ПП.06	Производственная практика	0/0/0/ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	72
ВСЕГО:		33/20ДЗ/6Э/6Эк	3505	1021	2484	1387	30	576	828	576	504
ПДП.00	Преддипломная практика										4 недели
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация										6 недель
К.00	Консультация из расчета 4 часа на человека на каждый учебный год					Всего	дисциплин и МДК	576	504	576	324
							учебной практики	0	0	0	0
							производств. практики	0	324	0	180
							экзаменов	1	7	1	3
							диф. зачетов	5	5	2	8
							зачетов	1	1	1	0

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.
для подготовки по специальности
среднего профессионального образования базовой подготовки
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№	Наименование
	Кабинет социально-экономических дисциплин
	Кабинет иностранного языка
	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
	Кабинет экологических основ природопользования
	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатория химии
	Лаборатория метрологии и стандартизации
	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный зал
	Открытый стадион
	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 675 от 22.06.2010 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 2319 от 11.08.2010); Закона РФ «Об образовании в РФ» № 273 ФЗ от 29 декабря 2012г.; Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (в редакции Приказа министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. №31); Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. №968 (в редакции Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014г. № 74), зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306; Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г. Регистрационный № 28785; Письма Министерства образования науки 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ ФИРО, протокол №3 от 21.07.2015; при соблюдении рекомендаций СанПиН и требований по безопасности жизнедеятельности и охране труда.

Срок обучения составляет 1 года 5 месяцев.

Учебный план специально разработан для группы студентов, прошедших обучение по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»**. После сопоставления учебных планов и содержания рабочих программ ТОГАПОУ "Многопрофильный колледж им. И. Т. Карасева" по программам **19.01.17 Повар, кондитер** и **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (на базе основного общего образования, срок обучения 3 г. 10 мес.) был проведен перезачтены часов (табл.).

Таблица

Дисциплины программы СПО, количество часов (аудиторной нагрузки)	Дисциплины программы СПО 19.01.17, количество часов (аудиторной нагрузки)	Количество перезачтенных часов
<i>Общеобразовательный цикл</i>		1404 ч

Русский язык и литература (285 ч); Иностранный язык (171 ч); Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия (228 ч); История (171 ч); Физическая культура (171 ч); ОБЖ (72 ч); Информатика (108 ч); Физика (108ч); Химия (171ч); Обществознание (вкл. экономику и право) (171ч); Биология (72ч); География (72ч); Экология (72ч); Основы поиска работы, трудоустройства (44ч)	Русский язык и литература (195 ч); Иностранный язык (117 ч); Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия (156 ч); История (117 ч); Физическая культура (117 ч); Основы безопасности жизнедеятельности (70 ч); Информатика (100 ч); Физика (97 ч); Химия (108 ч); Обществознание (включая экономику и право) (108 ч); Биология (72 ч); География (72ч); Экология (36ч); Основы поиска работы, трудоустройства (39ч)	
Общеобразовательный цикл	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	99 ч
Иностранный язык (171 ч); История (171 ч)	Иностранный язык (162 ч); История (48 ч)	
Общеобразовательный цикл	Математический и общий естественнонаучный цикл	102 ч
Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия (228 ч); Экология (72ч); Химия (171ч);	Математика (124 ч); Экологические основы природопользования (32 ч); Химия (52 ч)	
Общеобразовательный цикл Общепрофессиональные дисциплины	Общепрофессиональные дисциплины	159 ч
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (32 ч); Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (32 ч); Экономические и правовые основы производственной деятельности (32 ч) Безопасность жизнедеятельности (42 ч); Обществознание (вкл. экономику и право) (171ч); Основы предпринимательской деятельности (104 ч);	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве(42ч); Физиология питания (46ч); Информационные технологии в профессиональной деятельности (42 ч); Правовые основы профессиональной деятельности (42 ч); Основы экономики, менеджмента и маркетинга (94ч); Безопасность жизнедеятельности (68ч)	
Профессиональные модули		1080 ч

Приготовление блюд из овощей и грибов (172 ч); Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста (338 ч); Приготовление супов и соусов (189 ч); Приготовление блюд из рыбы (172 ч); Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (319 ч); Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (170 ч); Приготовление сладких блюд и напитков (170 ч); Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (254); Приготовление блюд школьного меню (134 ч)	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (186 ч); Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (736 ч); Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (584 ч); Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (307 ч); Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (406 ч); Организация работы структурного подразделения (414 ч); Выполнение работ по профессии «Повар» (247 ч)	
Итого		2844 ч

4.1 Организация учебного процесса и режим занятий.

Начало занятий планируется 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

Учебный план разработан для шестидневной учебной недели. Продолжительность занятий – 45 мин. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, при этом максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева».

Общий объем каникулярного времени составляет 12 недель:

- на первом курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 2 недели в зимний период.

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной деятельности по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной. Производственная практика, предусмотренная в рамках ПМ.01, ПМ.02 и ПМ.03 реализуется концентрированно в один период во втором семестре, в рамках ПМ.04, ПМ.05 и ПМ.06 - концентрированно в один период в четвертом семестре.

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.

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.

Формами проведения промежуточной аттестации при освоении дисциплин и профессиональных модулей являются: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты.

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

Промежуточная аттестация включает 2 экзамена по общепрофессиональному циклу на 1 курсе, 4 экзамена по междисциплинарным курсам на 1 и 2 курсах и 6 экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям на 1 и 2 курсах. По остальным дисциплинам и междисциплинарным курсам предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета/ дифференцированного зачета.

На промежуточную аттестацию предусмотрено 3 недели на 1 курсе и 1 неделя на 2 курсе.

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».

4.2. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.