

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

А.П. Бетин

« _____ » _____ 2018 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 –
3 год и 10 мес.
на базе основного общего
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	36	1	2	0	2	0	11	52
II курс	27	5	7	0	3	0	10	52
III курс	27	4	9	0	1	0	11	52
IV курс	13,3	7,7	9	4	1	6	2	43
Всего	103,3	17,7	27	4	7	6	34	199

**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)							
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		экзамен			всего занятий	лабораторных работ и практических занятий	курсовых работ (проектов)	1 семестр 17 недель	2 семестр 23 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 23 недели	5 семестр 17 недель	6 семестр 23 недели	7 семестр 16 недель	8 семестр 14 недель
	Циклы ОПОП														
ОД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	23/12ДЗ/5Э	2106	702	1404	684	0	612	726	66	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	ДЗ/Э/0/0/0/0/0/0	117	39	78	0	0	51	27	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	175	58	117	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	176	59	117	117	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия	ДЗ/Э/0/0/0/0/0/0	234	78	156	156	0	80	76	0	0	0	0	0	0

ОУД.05	История	0/ДЗ/0/0/0/0/0	176	59	117	117	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	З/З/ДЗ/0/0/0/0/0	176	59	117	114	0	34	46	37	0	0	0	0	0
ОУД.07	ОБЖ	0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	105	35	70	30	0	17	24	29	0	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	0/Э/0/0/0/0/0/0	150	50	100	50	0	51	49	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Физика	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	145	48	97	16	0	51	46	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Химия	ДЗ/Э/0/0/0/0/0/0	162	54	108	32	0	51	57	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	0/Э/0/0/0/0/0/0	162	54	108	8	0	44	64	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Биология	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	108	36	72	12	0	48	24	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	География	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	108	36	72	8	0	32	40	0	0	0	0	0	0
ОУД.14	Экология	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	54	18	36	12	0	0	36	0	0	0	0	0	0
УД.01	Астрономия	0/0/0/0/0/0/0/0	58	19	39	12	0	0	39	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	3З/2ДЗ/2Э	630	210	420	326	0	0	48	130	126	32	46	38	0
ОГСЭ.01	Основы философии	0/Э/0/0/0/0/0/0	58	10	48	4	0	0	48	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	58	10	48	4	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0/0/0/Э/0/0/0/0	190	28	162	159	0	0	0	82	80	0	0	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	0/0/0/З/З/З/ДЗ/0	324	162	162	159	0	0	0	0	46	32	46	38	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0З/1ДЗ/2Э	312	104	208	50	0	0	54	32	75	47	0	0	0
ЕН.01	Математика	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0	105	35	70	8	0	0	0	0	23	47	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0/Э/0/0/0/0/0/0	81	27	54	10	0	0	54	0	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	0/0/0/Э/0/0/0/0	126	42	84	32	0	0	0	32	52	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	0З/2З/ДЗ/8Э/7Эк	4122	826	3296	2374	30	0	0	348	627	497	782	538	504
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0З/6ДЗ/4Э	840	280	560	182	0	0	0	348	68	144	0	0	0

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0/0/Э/0/0/0/0/0	54	18	36	16	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	54	18	36	12	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	54	18	36	12	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0/0/Э/0/0/0/0/0	90	30	60	32	0	0	0	60	0	0	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	54	18	36	18	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	54	18	36	12	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0/0/Э/0/0/0/0/0	108	36	72	32	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	54	18	36	12	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	102	34	68	12	0	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.10	Кухни народов мира	0/0/0/0/0/0/0/0	108	36	72	12	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ОП.11	Современные технологии и инновации в кулинарии	0/0/0/0/Э/0/0/0	108	36	72	12	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	03/17/ДЗ/4Э/7Эк	3282	546	2736	2192	30	0	0	0	559	353	782	538	504
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	03/2/ДЗ/1Э/1Эк	213	35	178	156	0	0	0	0	178	0	0	0	0

МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/0/0/Э/0/0/0/0	105	35	70	48	0	0	0	0	70	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	36	0	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	72	0	72	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	03/2ДЗ/1Э/1Эк	547	122	425	280	0	0	0	0	154	163	108	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0/0/0/0/Э/0/0/0	367	122	245	100	0	0	0	0	118	127	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0	72	0	72	72	0	0	0	0	36	36	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	108	0	108	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	03/2ДЗ/1Э/1Эк	698	137	561	414	30	0	0	0	227	190	144	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0/0/0/0/Э/0/0/0	410	137	273	126	30	0	0	0	155	118	0	0	0
УП.03	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0	144	0	144	144	0	0	0	0	72	72	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	144	0	144	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	03/2ДЗ/1Э/1Эк	468	72	396	320	0	0	0	0	0	0	252	144	0

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/0/Э/0/0	216	72	144	68	0	0	0	0	0	0	144	0	0
УП.04	Учебная практика	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	108	0	108	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.04	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	144	0	144	144	0	0	0	0	0	0	0	144	0
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	03/3ДЗ/0Э/1Эк	525	67	458	384	0	0	0	0	0	0	278	180	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	201	67	134	60	0	0	0	0	0	0	134	0	0
УП.05	Учебная практика	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	144	0	144	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0
ПП.05	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	180	0	180	180	0	0	0	0	0	0	0	180	0
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	03/3ДЗ/0Э/1Эк	393	71	322	280	0	0	0	0	0	0	0	214	108
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	213	71	142	100	0	0	0	0	0	0	0	142	0
УП.06	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	72	0	72	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.06	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих	03/3ДЗ/0Э/1Эк	438	42	396	358	0	0	0	0	0	0	0	0	396
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»	0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	126	42	84	46	0	0	0	0	0	0	0	0	84
УП.07	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	132	0	132	132	0	0	0	0	0	0	0	0	132
ПП.07	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	180	0	180	180	0	0	0	0	0	0	0	0	180
ВСЕГО		53/38ДЗ/17Э/7Эк	7170	1842	5328	3434	30	612	828	576	828	576	828	576	504

ПДП.00	Преддипломная практика														4 нед.
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация														6 нед.
К.00	Консультации из расчета 4 часа на человека на каждый учебный год	Всего	дисциплин и МДК	612	828	576	612	468	324	180	84				
			учебной практики	0	0	0	144	108	252	72	132				
			производственной практики	0	0	0	72	0	252	324	288				
			экзаменов	0	7	3	4	3	4	1	2				
			диф. зачетов	3	7	8*	3	3	6	4*	4				
			зачетов	1	1	0	1	1	1	0	0				

*включая дифференцированный зачет по физической культуре

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

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранный язык;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть 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.

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».

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

- на втором курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; (учебные сборы с юношами 1 неделя).
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной деятельности по МДК 01.03 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). На изучение основ военной службы отведено 48 часов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

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

Учебная практика и производственная практика проводятся 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. Учебная практика реализуется рассредоточено в рамках ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06 и ПМ.07.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной. Производственная практика, предусмотренная в рамках ПМ.01, ПМ.06 и ПМ.07, реализуется концентрированно в три периода в четвертом (ПП.01) и восьмом семестрах (ПП.06, ПП.07). Производственная практика в рамках ПМ.02 и ПМ.03 реализуется концентрированно в один период в шестом семестре, в рамках ПМ. 04 и ПМ.05 - концентрированно в один период в седьмом 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 5 экзаменов по общеобразовательному циклу на 1 курсе; 2 экзамена по общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу на 1 и 2 курсах, 2 экзамена по математическому и общему естественнонаучному циклу на 1 и 2 курсах, 4 экзамена по общепрофессиональному циклу на 2 и 3 курсах, 4 экзамена по междисциплинарным курсам на 2 и 3 курсах; 7 экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям на 2, 3 и 4 курсах.

По дисциплинам УД.01 «Астрономия» и ОП.10 «Кухни народов мира» промежуточная аттестация в форме экзамена или дифференцированного зачета не предусмотрена, поэтому проводится итоговая письменная аудиторная контрольная работа за счет времени, отводимого на изучение данных дисциплин. По остальным дисциплинам

и междисциплинарным курсам предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета/ дифференцированного зачета.

На промежуточную аттестацию предусмотрено 2 недели на 1 курсе, 3 недели на 2 курсе и 1 неделя на 3 и 4 курсах.

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 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего профессионального 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 (ФГАУ «ФИРО», 25 февраля 2015 г). Объемные параметры общеобразовательной подготовки соблюдены с учетом технического профиля получаемого профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в объеме 1404 ч. Реализация общеобразовательной подготовки осуществляется в сетевой форме на основании договора с МБОУ Цнинская СОШ №2.

4.3 Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть ОПОП ориентирована на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углублению подготовки обучающихся в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Часы вариативной части ОПОП в объеме 864 ч использованы:

- внедрения инновационных дисциплин ОП.11 Кухни народов мира (72 ч) и ОП. 12 Современные технологии и инновации кулинарии (72 ч);

- для реализации профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04 и ПМ.05, ПМ.06 и ПМ.07 (МДК – 84 ч; УП и ПП – 636 ч) в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа.

4.4. 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.