

Утверждаю  
директор Тамбовского областного  
государственного автономного  
профессионального образовательного учреждения  
«Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева»  
*А.П. Бетин*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Тамбовского областного государственного автономного  
профессионального образовательного учреждения  
«Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: повар, кондитер  
Форма обучения - очная  
Срок получения образования – 3 года и  
10 мес.  
на базе основного общего образования

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	38,0	0	0	3,0	0	11	52
II курс	33,0	3,0	4,0	1,0	0	11	52
III курс	17,7	9,3	13,0	1,0	0	11	52
VI курс	17,0	8,0	13,0	1,0	2	2	43
<b>Всего</b>	105,7	20,3	30,0	6	2	35	199

Индикатор	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки (час. в семестр)							
			ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Вход во взаимодействие с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Присвоение	Коллективный	Другие формы взаимодействия	1 семестр 17 недель	2 семестр 21 неделя	3 семестр 17 недель	4 семестр 23 недели	5 семестр 17 недель	6 семестр 23 недели	7 семестр 17 недель	8 семестр 21 неделя	
						Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия												
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	238Д34Э	2160	0	2052	1487	565	0	84	24	612	756	436	248	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык	ДЗЭ0000000	141	0	114	114	0	0	21	6	68	48	0	0	0	0	0	0	
ОУД.02	Литература	0ДЭ0000000	171	0	171	171	0	0	0	0	85	86	0	0	0	0	0	0	
ОУД.03	Иностранный язык	0ДЭ0000000	171	0	171	0	171	0	0	0	85	86	0	0	0	0	0	0	
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	ДЭЭ0000000	312	0	285	249	36	0	21	6	119	188	0	0	0	0	0	0	
ОУД.05	История	0ДЭ0000000	171	0	171	171	0	0	0	0	68	103	0	0	0	0	0	0	
ОУД.06	Физическая культура	ЭЭДЭ0000000	171	0	171	3	168	0	0	0	51	66	54	0	0	0	0	0	
ОУД.07	ОБЖ	00ДЭ0000000	72	0	72	57	15	0	0	0	17	25	30	0	0	0	0	0	
ОУД.08	Информатика	000ДЭ00000	108	0	108	58	50	0	0	0	17	22	17	52	0	0	0	0	
ОУД.09	Обществознание	0Э00000000	123	0	96	84	12	0	21	6	51	45	0	0	0	0	0	0	
ОУД.10	Экономика	0Э00000000	116	0	89	83	6	0	21	6	34	55	0	0	0	0	0	0	
ОУД.11	Право	0000000000	100	0	100	94	6	0	0	0	0	0	44	56	0	0	0	0	
ОУД.12	Естествознание	0000000000	180	0	180	162	18	0	0	0	17	56	34	73	0	0	0	0	
ОУД.13	География	0000000000	72	0	72	56	16	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	
ОУД.14	Экология	0000000000	72	0	72	68	4	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	
УД.01	Астрономия	0000000000	35	0	35	27	8	0	0	0	0	0	35	0	0	0	0	0	
УД.02	Правовая и финансовая грамотность	0000000000	45	0	45	30	15	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	
УД.03	Эффективные технологии трудоустройства и основы предпринимательской деятельности	0000000000	100	0	100	60	40	0	0	0	0	0	33	67	0	0	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0Э5ДЭ0Э	324	0	324	150	174	0	0	0	0	0	176	148	0	0	0	0	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены	0000000000	36	0	36	24	12	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОП.02	Основы товароведения и продовольственных товаров	0000000000	36	0	36	20	16	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	00ДЭ0000000	36	0	36	24	12	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	000ДЭ000000	36	0	36	18	18	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	0000000000	32	0	32	20	12	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	
ОП.06	Охрана труда	000ДЭ000000	36	0	36	26	10	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	0000000000	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	000ДЭ000000	36	0	36	18	18	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОП.09	Физическая культура	000ДЭ000000	40	0	40	0	40	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	
П.00	Профессиональный цикл	0Э20ДЭ3ЭЭЭЭ	3348	47	1381	945	436	1812	54	54	0	0	432	612	828	612	756		
ПМ.00	Профессиональные модули	0Э20ДЭ3ЭЭЭЭ	3348	47	1381	945	436	1812	54	54	0	0	432	612	828	612	756		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0Э3ДЭ1Э1ЭЭ	456	9	171	107	64	252	12	12	0	0	432	0	0	0	0		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	000ДЭ000000	85	4	81	53	28	0	0	0	0	0	85	0	0	0	0		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	000Э0000000	107	5	90	54	36	0	6	6	0	0	95	0	0	0	0		
УП.01	Учебная практика	000ДЭ000000	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0		
ПП.01	Производственная практика	000ДЭ000000	156	0	0	0	0	144	6	6	0	0	144	0	0	0	0		

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	034ДЗ/09/19*	912	10	374	270	104	516	6	6	0	0	0	0	612	288	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	00000ДЗ000	116	4	112	80	32	0	0	0	0	0	0	0	116	0	0	0
МДК.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	00000ДЗ000	268	6	262	190	72	0		0	0	0	0	0	268	0	0	0
УП.02	Учебная практика	00000ДЗ000	228	0	0	0	0	228	0	0	0	0	0	0	228	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	00000ДЗ00	300	0	0	0	0	288	6	6	0	0	0	0	0	288	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	033ДЗ/19/19*	564	9	243	162	81	288	12	12	0	0	0	0	0	540	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	00000ДЗ00	88	4	84	53	31	0	0	0	0	0	0	0	0	88	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	00000ДЗ00	176	5	159	109	50	0	6	6	0	0	0	0	0	164	0	0
УП.03	Учебная практика	00000ДЗ00	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.03	Производственная практика	00000ДЗ00	192	0	0	0	0	180	6	6	0	0	0	0	0	180	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	034ДЗ/09/19*	516	8	244	164	80	252	6	6	0	0	0	0	0	0	504	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	00000ДЗ0	82	3	79	54	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	82	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	00000ДЗ0	170	5	165	110	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	170	0
УП.04	Учебная практика	00000ДЗ0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0
ПП.04	Производственная практика	00000ДЗ0	156	0	0	0	0	144	6	6	0	0	0	0	0	0	144	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного	033ДЗ/19/19*	746	9	317	222	95	396	12	12	0	0	0	0	0	0	108	614
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	000000ДЗ	108	4	104	71	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	000000ДЗ	230	5	213	151	62	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	218
УП.05	Учебная практика	000000ДЗ	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	36	108
ПП.05	Производственная практика	000000ДЗ	264	0	0	0	0	252	6	6	0	0	0	0	0	0	0	252
ПМ.06	Приготовление блюд школьного меню	033ДЗ/09/19*	154	2	32	20	12	108	6	6	0	0	0	0	0	0	0	142
МДК.06.01	Организация работы школьных пищеблоков	000000ДЗ	34	2	32	20	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34
УП.06	Учебная практика	000000ДЗ	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.06	Производственная практика	000000ДЗ	84	0	0	0	0	72	6	6	0	0	0	0	0	0	0	72
ГНА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного		72															72
	Самостоятельная работа			96														
	<b>Всего</b>	<b>2333ДЗ/79/69*</b>	<b>5904</b>	<b>47</b>	<b>3757</b>	<b>2582</b>	<b>1175</b>	<b>1812</b>	<b>138</b>	<b>78</b>	<b>612</b>	<b>756</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>756</b>
											612	756	612	576	384	252	324	288
											0	0	0	108	228	108	144	144
											0	0	0	144	0	468	144	324
											0	4	0	2	0	3	1	3
											3*	4*	3*	8*	3	4	4	6

\* включает зачет и дифференцированный зачет по физической культуре

### **3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер**

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

#### **Спортивный комплекс**

#### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актный зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.), Федерального закона от 29 декабря 2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования», Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270), при соблюдении рекомендаций СанПиН и требований по безопасности жизнедеятельности и охране труда.

Срок обучения составляет 3 года 10 месяцев, на базе основного общего образования.

Начало учебных занятий: 1 сентября. Форма обучения: очная.

Продолжительность учебного года – 52 недели, включая экзамены; каникулы – 11-2 недель (включая праздничные дни).

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

Продолжительность занятий - 45 мин.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

#### **4.1. Общеобразовательный цикл.**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО 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), с учетом уточнений, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 г.

Объемные параметры общеобразовательной подготовки соблюдены с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, в объеме 2052 ч. Реализация общеобразовательной подготовки осуществляется в сетевой форме на основании договора с МБОУ Цнинская СОШ №2.

#### **4.2. Общепрофессиональный цикл.**

Общепрофессиональный цикл формируется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и состоит из общепрофессиональных дисциплин. Освоение общепрофессионального цикла предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 часов. При реализации дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 25 академических часов предусмотрено для освоения основ военной службы юношами, а для подгруппы девушек этот объем времени ориентирован на освоение основ медицинских знаний. В рамках реализации дисциплины «Физическая культура» предусмотрен 1 час в неделю на игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

#### **4.3. Профессиональный цикл.**

Профессиональный цикл формируется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. При реализации ОПОП СПО в учебном плане колледжа предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. На учебную и производственную практики в соответствии с ФГОС СПО по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям выделено не менее 25% от объема времени, отведенного на освоение профессионального цикла.

Учебная практика и производственная практика проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено,

чередуюсь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей ПМ.01 – ПМ.06.

Производственная практика реализуется концентрированно после освоения каждого модуля. Формой отчетности по учебной и производственной практике является зачет с оценкой. 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.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

На основании п.3 ст. 28 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» 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.

В структуре промежуточной аттестации количество предусмотренных экзаменов не превышает 8 экзаменов в учебном году. Промежуточная аттестация включает 4 экзамена по общеобразовательным дисциплинам, 3 экзамена по МДК и 6 экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям.

По дисциплинам ОУД.11 «Право», ОУД.12 «Естествознание», ОУД.13 «География», ОУД.14 «Экология», УД.01 «Астрономия», УД.02 «Правовая и финансовая грамотность», УД.03 «Эффективные технологии трудоустройства и основы предпринимательской деятельности», ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены», ОП.02 «Основы товароведения и продовольственных товаров», ОП.05 «Основы калькуляции и учета», ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» 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, при этом количество зачетов не превышает 10 зачетов в учебном году, без учета зачетов по физической культуре.

Промежуточная аттестация, проводимая в колледже в виде экзамена, выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов.

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».

Консультации для обучающихся предусмотрены учебным планом колледжа по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, промежуточной аттестацией которых запланировано проведение экзамена. Групповые и индивидуальные консультации осуществляются в устной и письменной форме.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена. На проведение государственной итоговой аттестации на базе основного общего образования отводится 72 часа. В соответствии с требованиями ФГОС СПО ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» самостоятельно разрабатывает требования к содержанию, объему и структуре ВКР.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов (1368 ч). Часы вариативной части использованы:

- на увеличение объема часов профессиональных модулей ПМ.01-ПМ.05 с целью расширения и углубления знаний в соответствии с тенденциями развития отрасли и рекомендациями региональных предприятий;

- на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление блюд школьного меню» в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа.