

Утверждаю  
Директор  
Тамбовского областного государственного  
автономного образовательного учреждения  
среднего профессионального образования  
«Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»  
*А.П. Бетин*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Тамбовского областного государственного автономного  
образовательного учреждения среднего профессионального образования  
«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 – 1  
год и 10 мес.  
на базе среднего  
профессионального образования  
(подготовка квалифицированных  
рабочих, служащих)  
профиль \_\_\_\_\_ получаемой  
специальности – социально-  
экономический

## 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 профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	0	5	0	2	0	11	52
II курс	21	0	8	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	55	0	13	4	4	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	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс				II курс				
					всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр		3 семестр		4 семестр			
Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)														
								Курсовых работ (проектов)	сем. 16 нед	сем. 23 нед		сем. 16 нед		сем. 14 нед		
										18 нед	5 нед	12 нед	4 нед	9 нед	4 нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	0	9	10	11	12	13	14	15	

	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>	<b>63/16ДЗ/8Э</b>	<b>3439</b>	<b>991</b>	<b>2448</b>	<b>1125</b>	<b>1293</b>	<b>30</b>	<b>576</b>	<b>648</b>	<b>180</b>	<b>432</b>	<b>144</b>	<b>324</b>	<b>144</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>63/ЗДЗ/0Э</b>	<b>456</b>	<b>152</b>	<b>304</b>	<b>84</b>	<b>220</b>	<b>0</b>	<b>112</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/0/0	78	26	52	52	0	0	16	36	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ/0/0/0	48	16	32	32	0	0	32	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	З/З/З/ДЗ	165	55	110	0	110	0	32	36	0	24	0	18	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	З/З/З/ДЗ	165	55	110	0	110	0	32	36	0	24	0	18	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>03/1ДЗ/0Э</b>	<b>180</b>	<b>61</b>	<b>118</b>	<b>94</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	0/0/0/0	51	17	34	28	6	0	16	18					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ/0/0/0	51	17	32	28	4	0	32	0	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	0/0/0/0	78	26	52	38	14	0	16	36	0	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>03/12ДЗ/8Э</b>	<b>2804</b>	<b>778</b>	<b>2006</b>	<b>947</b>	<b>1049</b>	<b>30</b>	<b>400</b>	<b>486</b>	<b>180</b>	<b>384</b>	<b>144</b>	<b>288</b>	<b>144</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>03/ЗДЗ/2Э</b>	<b>564</b>	<b>188</b>	<b>376</b>	<b>297</b>	<b>79</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э/0/0/0	48	16	32	26	6	0	32	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	0/0/0/0	54	18	36	30	6	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ/0/0/0	48	16	32	26	6	0	32	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной	0/0/0/0	63	21	42	21	21	0	0	0	0	24	0	18	0





<i>ПМ.05</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>	<i>03/2ДЗ/1Э</i>	<b>324</b>	<b>60</b>	<b>264</b>	<b>60</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.05.0 1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/ДЗ/0	180	60	120	60	60	0	0	0	0	120	0	0	0	
УП.05	Учебная практика	0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПМ.05	Производственная практика	0/0/ДЗ/0	144	0	144	0	144	0	0	0	0	0	144	0	0	
<i>ПМ.06</i>	<i>Организация работы структурного подразделения</i>	<i>03/2ДЗ/1Э</i>	<b>468</b>	<b>108</b>	<b>360</b>	<b>116</b>	<b>244</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	
МДК.06.0 1	Управление структурным подразделением организации	0/0/0/ДЗ	324	108	216	116	100	0	0	0	0	0	0	216	0	
УП.06	Учебная практика	0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПМ.06	Производственная практика	0/0/0/ДЗ	144	0	144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144	
<b>Всего</b>			<b>63/23ДЗ/8Э</b>	<b>3439</b>	<b>991</b>	<b>2448</b>	<b>1125</b>	<b>1293</b>	<b>30</b>	<b>576</b>	<b>648</b>	<b>180</b>	<b>432</b>	<b>144</b>	<b>324</b>	<b>144</b>
ПД П	Преддипломная практика															4 нед
Г(И) А	Государственная (итоговая) аттестация															
Г(И)А			Государственная (итоговая) аттестация													

	учебной практики	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	производст. практики	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>144</b>
	экзаменов	1	0	3	0	2	1	1
	дифф. зачетов	5	2	1	2	1	4	1
	зачетов	2	2	0	2	0	0	0



**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.  
для подготовки по специальности  
среднего профессионального образования базовой подготовки  
260807 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 автономного 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 260807 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)

Срок обучения составляет 1 год 10 месяцев.

Обучение осуществляется на базе начального профессионального образования.

Продолжительность учебного года – 52 недели (включая экзамены), в том числе 1 полугодие 16 недель, 2 полугодие – 23 недели, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулы – 11 недель (включая праздничные дни).

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

Продолжительность занятий - 45 мин.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся 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.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции». Выполнение курсовой работы реализуется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарного курса (аудиторная нагрузка).

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП СПО на базе начального профессионального образования предусматривается производственная практика.

Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов после освоения профессиональных модулей. Это обусловлено требованиями предприятий-работодателей. В конце 2 семестра учебным планом предусмотрена концентрированная производственная практика по 1, 2 и 3 модулям, в конце 3 семестра - концентрированная производственная практика по 4 и 5 модулям, в 4 семестре – по 6 модулю. Обязательной формой отчетности по производственной практике являются дневник практики (по профилю специальности) и отчет о прохождении преддипломной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных дневником производственной практики.

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

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

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 1 неделя в семестр. В 1 семестре сдается 1 экзамен по общепрофессиональной дисциплине. Во 2 семестре 3 экзамена (квалификационных) по профессиональным модулям после прохождения производственной практики (концентрированной). В 3 семестре – 2 экзамена (квалификационных) по

профессиональным модулям после прохождения производственной практики (концентрированной), в 4 семестре – 1 экзамен по общепрофессиональной дисциплине и 1 экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю после прохождения производственной практики.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Система оценок включает следующие оценки: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), 1 («неудовлетворительно») «зачтено» и «не зачтено». Оценка освоения профессионального модуля формулируется как «освоен»/«не освоен».

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и не учитываются при расчете объемов учебного времени. Формы проведения: групповые, индивидуальные.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 5 недель, на защиту – 1 неделя. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По окончании обучения выпускник получает диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании с присвоением квалификации: техник-технолог.