

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 образовательного учреждения  
среднего профессионального образования  
«Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»  
по специальности среднего профессионального образования  
углубленной подготовки

#### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: старший техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения – 3 год и 10 мес.  
на базе среднего (полного) общего образования

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс ы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарн ым курсам	Учебна я практи ка	Производственная практика		Промежуточн ая аттестация	Государственн ая итоговая аттестация	Каникул ы	Всег о
			по профилю специальност и	преддипломн ая (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	26	10	3	0	2	0	11	52
II курс	33	0	6	0	2	0	11	52
III курс	33	0	7	0	2	0	10	52
IV курс	23	0	7	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	115		33	4	7	6	34	199

**2.1. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа по специальности  
среднего профессионального образования углубленной 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		Курсовых работ	I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
					Лекций, уроков лаб. и практ. занятий			16 нед	23 (20+3) нед	16 нед	23 (17+6) нед	16 нед	24 (17+7) нед	17 нед	13 (6+7) нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	0	9	10	11	12	13	14	15	16

	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>	<b>123/8ДЗ/12Э</b>	<b>740 3</b>	<b>207 5</b>	<b>532 8</b>	<b>246 4</b>	<b>280 4</b>	<b>60</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>468</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>53/0ДЗ/0Э</b>	<b>938</b>	<b>313</b>	<b>625</b>	<b>147</b>	<b>478</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>100</b>	<b>96</b>	<b>85</b>	<b>64</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>48</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/0/3/0/0/0/0	74	25	49	45	4	0	0	0	32	17	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	0/3/0/0/0/0/0/0	78	26	52	48	4	0	32	20	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Психология общения	0/0/0/0/0/0/0/3	87	29	58	48	10	0	0	0	0	0	0	0	34	24
ОГСЭ.04	Иностранный язык	0/0/0/0/0/0/0/3	349	116	233	3	230	0	32	40	32	34	32	34	17	12
ОГСЭ.05	Физическая культура	0/0/0/0/0/0/0/3	350	117	233	3	230	0	32	40	32	34	32	34	17	12
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>23/0ДЗ/1Э</b>	<b>369</b>	<b>123</b>	<b>246</b>	<b>194</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>32</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	0/3/0/0/0/0/0/0	54	18	36	28	8	0	16	20	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0/3/0/0/0/0/0/0	108	36	72	68	10	0	32	40	0	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	0/0/0/Э/0/0/0/0	207	69	138	98	40	0	32	40	32	34	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>53/8ДЗ/11Э</b>	<b>609 6</b>	<b>163 9</b>	<b>445 7</b>	<b>212 3</b>	<b>227 4</b>	<b>60</b>	<b>400</b>	<b>628</b>	<b>448</b>	<b>709</b>	<b>512</b>	<b>796</b>	<b>544</b>	<b>420</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные</b>	<b>03/9ДЗ/4Э</b>	<b>100</b>	<b>334</b>	<b>667</b>	<b>571</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>102</b>	<b>96</b>	<b>119</b>	<b>102</b>	<b>72</b>

	<i>дисциплины</i>		<b>1</b>													
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0/Э/0/0/0/0/0/0	84	28	56	44	12	0	16	40	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	60	20	40	36	6	0	0	40	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	74	25	49	41	8	0	0	0	0	0	32	17	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0/0/0/Э/0/0/0/0	99	33	66	33	33	0	0	0	32	34	0	0	0	0
2ОП.05	Экономика организации	0/0/0/0/0/Э/0/0	99	33	66	62	4	0	0	0	0	0	32	34	0	0
ОП.06	Основы маркетинга	0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	87	29	58	54	4	0	0	0	0	0	0	0	34	24
ОП.07	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	75	25	50	42	8	0	0	0	0	0	16	34	0	0
ОП.08	Управление персоналом	0/0/0/0/0/0/ДЗ/Э	112	37	75	72	3	0	0	0	0	0	0	0	51	24
ОП.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	75	25	50	42	8	0	0	0	16	34	0	0	0	0

ОП.10	Правовые основы предпринимательской деятельности	0/0/0/0/0/0/ДЗ	62	21	41	35	6	0	0	0	0	0	0	0	17	24
ОП.11	Охрана труда	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	75	25	50	48	2	0	0	0	0	0	16	34	0	0
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	99	33	66	62	4	0	0	0	32	34	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>53/0ДЗ/7Э</b>	<b>509 5</b>	<b>130 5</b>	<b>379 0</b>	<b>155 2</b>	<b>217 8</b>	<b>60</b>	<b>384</b>	<b>548</b>	<b>368</b>	<b>607</b>	<b>416</b>	<b>677</b>	<b>442</b>	<b>348</b>
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	<b>13/0ДЗ/1Э</b>	<b>771</b>	<b>223</b>	<b>548</b>	<b>223</b>	<b>325</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>548</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.0 1.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/Э/0/0/0/0/0/0	669	223	446	223	223	0	0	446	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.01	Производственная практика	0/3/0/0/0/0/0/0	102	0	102	0	102	0	0	102	0	0	0	0	0	0
<i>ПМ.02</i>	<i>Организация процесса и приготовления</i>	<b>03/0ДЗ/1Э</b>	<b>552</b>	<b>184</b>	<b>368</b>	<b>184</b>	<b>184</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>368</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

	<i>е сложной холодной кулинарной продукции</i>															
МДК.0 2.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0/0/Э/0/0/0/0/0	552	184	368	184	184	0	0	0	368	0	0	0	0	0
УП.04	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.04	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>13/0Д3/1Э</b>	<b>803</b>	<b>196</b>	<b>607</b>	<b>200</b>	<b>377</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>607</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.0 3.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	0/0/0/Э/0/0/0/0	587	196	391	200	161	30	0	0	0	391	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.03	Производственная практика	0/0/0/3/0/0/0/0	216	0	216	0	216	0	0	0	0	216	0	0	0	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса и приготовления</b>	<b>03/0Д3/1Э</b>	<b>624</b>	<b>208</b>	<b>416</b>	<b>208</b>	<b>208</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>416</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

	<i>е сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>															
МДК.0 4.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/Э/0/0/0	624	208	416	208	208	0	0	0	0	0	416	0	0	0
УП.04	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.04	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса и приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>13/0ДЗ/1Э</b>	<b>890</b>	<b>213</b>	<b>677</b>	<b>213</b>	<b>404</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>677</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.0 5.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/0/0/0/Э/0/0	638	213	425	213	182	30	0	0	0	0	0	425	0	0
УП.05	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.05	Производственная практика	0/0/0/0/0/3/0/0	252	0	252	0	252	0	0	0	0	0	0	252	0	0



ПМ.06	Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей	13/ДЗ/1Э	1059	269	790	500	290	0	0	0	0	0	0	0	442	348
МДК.06.01	Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей	0/0/0/0/0/0/ДЗ/Э	807	269	538	500	38	0	0	0	0	0	0	0	442	96
УП.06	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.06	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/0/3	252	0	252	0	252	0	0	0	0	0	0	0	0	252
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	13/0ДЗ/1Э	396	12	384	24	360	0	384	0	0	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий	Э/0/0/0/0/0/0/0	36	12	24	24	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0
УП.07	Учебная	3/0/0/0/0/0/0/0	360	0	360	0	360	0	360	0	0	0	0	0	0	0

	практика															
ПП.07.	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/0/0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Всего</b>		<b>123/10ДЗ/12Э</b>	<b>740 3</b>	<b>207 5</b>	<b>532 8</b>	<b>246 4</b>	<b>280 4</b>	<b>60</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>468</b>
<b>Г(И)А</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>														6 нед.	
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>														4 нед.	
					Дисциплин и МДК				<b>216</b>	<b>720</b>	<b>576</b>	<b>612</b>	<b>576</b>	<b>612</b>	<b>612</b>	<b>216</b>
					учебной практики				<b>360</b>	<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>108</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>252</b>
					экзаменов				1	2	1	3	1	2	0	2
					дифф. зачетов				0	1	0	2	0	3	0	2
					зачетов				1	4	0	2	0	1	0	4

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.  
для подготовки по специальности  
среднего профессионального образования углубленной 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 образовательного учреждения среднего профессионального образования «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования углубленной 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 3 год 10 месяцев.

Обучение осуществляется на базе основного (полного) общего образования.

Продолжительность учебного года – 52 недели, включая экзамены), в том числе 1 полугодие 17 недель, 2 полугодие – 23 недели (включая экзамены), каникулы – 11 недель (включая праздничные дни).

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

Продолжительность занятий - 45 мин.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме опроса, контрольной работы, тестирования.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Групповые и индивидуальные консультации осуществляются в устной и письменной форме. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов При реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования предусматриваются учебная и производственная практика. Первым изучается профессиональный модуль 7 Выполнение работ по профессии «Повар», 360 часов в нем отведено на учебную практику. Освоение данного модуля должно предшествовать остальным для того чтобы

студенты изучили кулинарную характеристику полуфабрикатов и готовых изделий, приобрели навыки работы с пищевыми продуктами и смогли приступить к изучению организации приготовления и приготовления сложных блюд

Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов после освоения профессиональных модулей. Обязательной формой отчетности по производственной практике являются дневник практики (по профилю специальности) и отчет о прохождении практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

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

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, на защиту – 2 недели. 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.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением 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»), «зачтено» и «не зачтено». На промежуточную аттестацию предусмотрена 1 неделя на 1 курсе, 2 недели на втором курсе и одна неделя на третьем курсе. Государственная итоговая аттестация осуществляется в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.