

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ ТМК
_____ Ф.С.Тюленева
« ____ » _____ 20__ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРОГРАМММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Тейковский многопрофильный колледж

наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование специальности

по программе **базовой** подготовки

базовой/углубленной

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: технический

Документ подписан
электронной подписью

30.07.2113:34
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

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	29	10	1	0	1	0	11	52
II курс	26	4	9	0	2	0	11	52
III курс	26	1.5	2.5	4	2	6	1	43
Всего	81	15.5	12.5	4	5	6	23	147

**Документ подписан
электронной подписью**

30.07.2113:34

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

2. Пояснительная записка

Нормативная база реализации ОПОП ОУ. Настоящий учебный план областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Тейковского многопрофильного колледжа разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. №33234 от 23 июля 2014г.).

Организация учебного процесса и режим занятий. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - 30 июня. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Продолжительность академического часа - 45 мин. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объём учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Консультации для обучающихся предусматриваются в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы их проведения - групповые и индивидуальные. Учебный план предусматривает выполнение в 4 семестре курсовой работы в объёме 20 часов аудиторных занятий по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся зачёты, дифференцированные зачёты и экзамены. Проведение зачётов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счёт времени, отведённого на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 15-20 указан объём нагрузки в часах на весь семестр, безотносительно к обязательному распределению часов в неделю. Занятия по дисциплине "Иностранный язык" проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Лабораторные и практические занятия по учебным дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Основная профессиональная образовательная программа. Согласно ФГОС объём максимальной учебной нагрузки составляет 3708 часов, в том числе 2052 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ОПОП максимальная учебная нагрузка 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий. По дисциплине "Физическая культура" еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70%) учебного времени, отведённого на изучение основ воинской службы, в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" используется на освоение основ медицинских знаний. На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 статья 13 ФЗ "О воинской обязанности и военной службе").

Учебная практика реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей:

I курс:

во 2 семестре - ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих -360ч.;

II курс:

3 семестр - ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 36ч.;

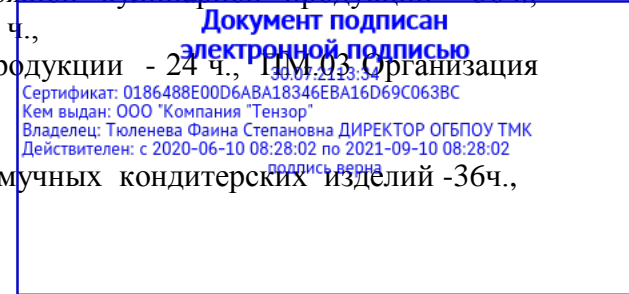
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции - 36 ч.,

4 семестр - ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции - 24 ч., ПМ.03 Организация

процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 48ч.,

III курс:

5 семестр - ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -36ч.,



6 семестр - ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 18ч.,

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется также в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей:

I курс:

во 2 семестре - ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих -36ч.

II курс:

3 семестр - ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 36ч.;

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего -108ч.

4 семестр - ПМ .02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции - 36 ч., ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции– 144ч.,

III курс:

5 семестр – ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -36ч.

6 семестр - ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 18ч.,

ПМ.06 – Организация работы структурного подразделения - 36ч.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.

Формирование вариативной части ОПОП. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности вы-

**Документ подписан
электронной подписью**

30.07.2113:34

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

пускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

В профессиональный цикл введены общепрофессиональные дисциплины:

Код дисциплины	Наименование дисциплины	Количество часов
	Профессиональный цикл	
	Общепрофессиональные дисциплины	408
	Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части	100
	Введение дополнительных дисциплин	308
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	80
ОП.11	Организация производства	80
ОП.12	Организация обслуживания	46
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	32
ОП.14	Организация и технология обслуживания в барах	70
	Профессиональные модули	456
	Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части	82
	Введение междисциплинарных курсов в ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:	374
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	60
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	314
	Всего:	864

Для того, чтобы не превышать допустимое количество экзаменов (не более 8 в учебном году) и зачётов (не более 10 в год) аттестация по практике/ам в рамках профессиональных модулей проводится в рамках квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Формы проведения промежуточной аттестации. Все дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля (экзамен, дифференцированный зачёт, зачёт). При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является экзамен или дифференцированный зачёт.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе "Требования к результатам освоения ОПОП" Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: "вид профессиональной деятельности освоен/не освоен".

ПЛАН-ГРАФИК

проведения дифференцированных зачетов (зачетов), курсовых работ, экзаменов, экзаменов (квалификационный)

Наименование дисциплин				
1 курс		2 курс		
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр
Зачеты (2)	Зачеты (2)	Зачеты (-)	Зачеты (-)	Зачеты (2)

Документ подписан
электронно

30.07.2113:34
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Тензор"
Владелец: Елена Степановна ДИРЕКТОР ОГБОУ ТМК
Идентификатор: с 2020-06-10 08:28:06 по 2020-06-10 08:28:02
подпись: Елена

ОП.08 Охрана труда ОП.13 Бухгалтерский учет в общественном питании	ОГСЭ.02 История ЕН.02 Экологические основы природопользования			ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Дифференцированные зачеты (4)	Дифференцированные зачеты (-)	Дифференцированные зачеты (2)	Дифференцированные зачеты (-)	Дифференцированные зачеты (1)	Дифференцированные зачеты (3)
ОП.02 Физиология питания ОП.05 Метрология и стандартизация ОП.11 Организация производства ОП.12 Организация обслуживания		ЕН.01 Математика ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья		ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ОП.14 Организация и технология обслуживания в барах
Экзамены (1)	Экзамены (1)	Экзамены (1)	Экзамены (3)	Экзамены (2)	Экзамены (2)
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ЕН.03 Химия МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОГСЭ.01 Основы философии МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МДК.05.01 Технология приготовления холодных и горячих десертов МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации
		Экзамен (комплексный) (1)			
		МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск			
Экзамен (квалификационный) (-)	Экзамен (квалификационный) (-)	Экзамен (квалификационный) (2)	Экзамен (квалификационный) (2)	Экзамен (квалификационный) (1)	Экзамен (квалификационный) (2)
		ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.07 Выполнение работ	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.03 Организация про-	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразде-

Электронный документ
30.07.2020 13:34
Сертификат 0186488E0B5CABA7E9E70B5E550E
Контроль ООО "Компанион Групп"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОБЩЕСТВА С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
09-10 08:28:02
Подпись верна

		по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	цесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции		ления
--	--	---	--	--	-------

Сведение о количестве форм промежуточной аттестации:

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Форма проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации. Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы) - с 19 мая по 15 июня (4 недели) и её защиты с 16 по 30 июня (2 недели).

**Документ подписан
электронной подписью**

30.07.2113:34

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)											
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	Макс. учеб. нагрузка обучающ. (час.)	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка			I курс			II курс			III курс					
										Всего	В том числе		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр						
											Лекций	лаб. и практ. занятий включая семинары						курс. работа (индекс)	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1Э/2Д3/6З						654	234	420	105	315		84	84	0	76	108	0	52	16	0	0	0
ОГСЭ.01	Основы философии					Э		60	12	48	40	8		0	0	0	0	36	0	12	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История		З					60	12	48	40	8		24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык					ДЗ		210	48	162	12	150		26	34	0	46	36	0	20	0	0	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	З	З	З	З	З	ДЗ	324	162	162	13	149		34	26	0	30	36	0	20	16	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1Э/1Д3/1З						312	104	208	114	94		48	84	0	48	28	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика			ДЗ				87	29	58	34	24		0	34	0	24	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования		З					48	16	32	30	2		16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия				Э			177	59	118	50	68		32	34	0	24	28	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	7Эквал./9Э/17Д3/4З						4440	1144	3296	1210	1078		480	660	0	524	656	0	560	452	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2Э/7Д3/5З						1239	413	826	482	344		380	42	0	30	0	0	248	126	0	0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э						87	29	58	40	18		58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	ДЗ						48	16	32	20	12		32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сы-			ДЗ				81	27	54	36	18		0	24	0	30	0	0	0	0	0	0	0

Документ подписан
электронной подписью
30.07.21 13:34
Сертификат: 018648E0D6ABA18346EBA16D69063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Ткленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБОУ ТИК
Действителен с 2000-04-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:08:02
подпись верна

	рья																											
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности				дз					84	28	56	16	40		0	0	0	0	0	0	0	56	0	0	0	0	
ОП.05	Метрология и стандартизация	дз								57	19	38	22	16		38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности				з					63	21	42	26	16		0	0	0	0	0	0	0	42	0	0	0	0	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга					з				207	69	138	90	48		0	0	0	0	0	0	0	82	56	0	0	0	
ОП.08	Охрана труда	з								48	16	32	22	10		32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				з					102	34	68	48	20		0	0	0	0	0	0	0	68	0	0	0	0	
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания		Э							120	40	80	42	38		62	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.11	Организация производства	дз								120	40	80	40	40		80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.12	Организация обслуживания	дз								69	23	46	28	18		46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	з								48	16	32	16	16		32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.14	Организация и технология обслуживания в барах					дз				105	35	70	36	34		0	0	0	0	0	0	0	0	70	0	0	0	
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	7Э квал./7Э/11ДЗ/					3201	731	2470	728	1742		100	618	0	458	656	0	312	326	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э квал.					207	45	162	50	112		0	0	0	162	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		Э							135	45	90	50	40		0	0	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика			дз						36	0	36	0	36		0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.01.	Производственная практика (практика по профилю специальности)			дз						36	0	36	0	36		0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной	Э квал.					366	90	276	90	186		0	0	0	136	140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

**Документ подписан
электронной подписью**

30.07.21 13:34
Сертификат: 0186488E0D6ABA18346EBA16D69C063BC
Ком. выдан: ООО "Компания "Тезис"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-09-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) Выполнение ВКР с 19 мая по 15 июня (всего 4 недели) Защита ВКР с 16 июня по 30 июня (всего 2 недели)	Учебной практики	0	360		72	72		36	18			
	Производственной практики/ преддипломной практики	0	36		144	180		36	54			
	Экзаменов	1	1		2	3		2	2			
	Диф.зачетов	4	1		5	4		4	3			
	Зачетов	1	3					2	1			

**Документ подписан
электронной подписью**

30.07.2113:34

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	общеобразовательных дисциплин
2	социально-экономических дисциплин
3	иностранного языка
4	экологических основ природопользования
5	междисциплинарных курсов
6	безопасности жизнедеятельности
7	информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
	Лаборатории:
1	учебный кулинарный цех
2	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

**Документ подписан
электронной подписью**

30.07.2113:34

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна