

«Утверждаю»
Директор ОГБПОУ
«Новомичуринский
многоотраслевой техникум»
О.А. Немых
«27» июня 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО
ЗВЕНА

ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

**3.2. Сводные данные по бюджету времени по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания
(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 или специальности СПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	33	4	2	-	2	-	11	52
III курс	28	4	8	-	2	-	10	52
IV курс	20	3	7	4	1	6	2	43
Всего	120	11	17	4	7	6	34	199

3.2 План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)

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		III курс		IV курс		
							всего занятий	в т. ч.			1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 19 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 8 нед.	
								лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов) для СПО									
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19			
1	Общеобразовательный цикл				2111	707	1404	697	707		576	828							
	Общие дисциплины																		
ОДБ.00.	Базовые общеобразовательные дисциплины				1284	461	823	344	479		448	375							
ОУД.01.	Русский язык	1			117	39	78	39	39		78								
ОУД.02.	Литература			2	176	59	117	58	59		62	55							
ОУД.03.	Иностранный язык			2	176	59	117	4	113		32	85							
ОУД.04.	Математика	2			234	78	156	78	78		64	92							
ОУД.05.	История			1	171	54	117	87	30		117								
ОУД.06.	Физическая культура		1	2	234	117	117	2	115		48	69							
ОУД.07.	Основы безопасности жизнедеятельности			2	105	35	70	51	19		47	23							
ОУД.08.	Астрономия			2	71	20	51	25	26			51							
	По выбору из обязательных предметных областей																		
	Базовые общеобразовательные дисциплины				369	113	256	184	72		48	208							
ОУД.09.	Физика			2	142	45	97	67	30		48	49							
ОУД.10.	Обществознание (включая экономику и право)			2	166	49	117	93	24			117							
ОУД.11.	География			2	61	19	42	24	18			42							

	Профильные общеобразовательные дисциплины				394	113	281	147	134		80	201						
ОУД.12.	Информатика			2	135	40	95	48	47		32	63						
ОУД.13.	Химия	2			152	44	108	60	48		32	76						
ОУД.14.	Биология			2	107	29	78	39	39		16	62						
	Дополнительные дисциплины (по выбору обучающегося)				64	20	44	22	22			44						
ОУД.15	История родного края			2	64	20	44	22	22			44						
	Обязательная часть циклов ППССЗ																	
ОГСЭ.00.	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				756	252	504	156	348				248	188	60	114	78	32
ОГСЭ.01.	Основы философии			3	72	24	48	24	24				48					
ОГСЭ.02.	История			3	72	24	48	24	24				48					
ОГСЭ.03.	Иностранный язык			7	318	106	212	106	106				32	70	32	32	46	
ОГСЭ.04.	Физическая культура	3-7	8		294	98	196	2	194				32	38	28	34	32	32
ЕН.00.	Математический и общий естественнонаучный цикл				324	108	216	108	108									
ЕН.01.	Математика			3	72	24	48	24	24				48					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования			6	72	24	48	24	24							48		
ЕН.03.	Химия			4	180	60	120	60	60				40	80				
П.00.	Профессиональный цикл				3295	1099	2196	1097	1097	40			256	496	444	390	390	220
ОП.00.	Общепрофессиональные дисциплины				1342	448	894	446	446				96	291	233	178	60	36
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			4	117	39	78	39	39					78				
ОП.02.	Физиология питания			4	74	25	49	24	25					49				
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья			5	74	25	49	24	25							49		
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5			126	42	84	42	42							84		
ОП.05.	Метрология и стандартизация			6	78	26	52	26	26								52	
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности			6	87	29	58	29	29								58	
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5			150	50	100	50	50							100		
ОП.08.	Охрана труда			4	54	18	36	18	18					36				
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности			6	102	34	68	34	34								68	
ОП.10.	Калькуляция и учёт в общественном питании			4	90	30	60	30	30					60				
ОП.11.	Оборудование предприятий общественного питания	4			102	34	68	34	34					68				
ОП.12.	Организация производства и обслуживания в ОП	3			144	48	96	48	48				96					
ОП.13.	Основы предпринимательской деятельности	7			90	30	60	30	30								60	

