

«Утверждаю»
Директор ОГБПОУ
«Новомичуринский
многоотраслевой техникум»


О.А. Немых

«30» июня 2017 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 План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена) Технология продукции ОП

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		
		Экзамены	Зачёты	Дифзачёты			всего занятий	в т. ч. лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов) для СПО	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.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
	Общеобразовательный цикл				2109	705	1404	591	819		576	828							
	Общие дисциплины																		
ОДБ.00.	Базовые общеобразовательные дисциплины				1159	386	772	272	500		448	324							
ОУД.01.	Русский язык	1			117	39	78	39	39		78								
ОУД.02.	Литература			1,2	176	59	117	58	59		140	55							
ОУД.03.	Иностранный язык			1,2	176	59	117	2	115		32	85							
ОУД.04.	Математика: алгебра, начала анализа, геометрия	2		1	234	78	156	78	78		64	92							
ОУД.05.	История			1	176	59	117	58	59		117								
ОУД.06.	Физическая культура		1,2		175	58	117	2	115		48	69							
ОУД.07.	Основы безопасности жизнедеятельности			1,2	105	35	70	35	35		47	23							
	По выбору из обязательных предметных областей																		
	Базовые общеобразовательные дисциплины				385	128	256	128	128		48	208							
ОУД.08.	Физика			1,2	146	49	97	48	49		48	49							
ОУД.09.	Обществознание (включая экономику и право)			2	176	59	117	59	58			117							
ОУД.10.	География			2	63	21	42	21	21			42							

	Профильные общеобразовательные дисциплины				429	141	281	143	143		80	201					
ОУД.11.	Информатика			2	150	50	95	50	50		32	63					
ОУД.12.	Химия	2		1	162	54	108	54	54		32	76					
ОУД.13	Биология			2	117	39	78	39	39		16	62					
	Дополнительные дисциплины (по выбору обучающегося)				143	48	95	47	48			95					
ОУД.14	Астрономия			2	77	26	51	25	26			51					
ОУД.15	История родного края			2	66	22	44	22	22			44					
	Обязательная часть циклов ППСЗ																
ОГСЭ.00.	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				756	252	504	156	348								
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			3-7	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			3,4	180	60	120	60	60			44	76				
П.00.	Профессиональный цикл				3294	1098	2196	1097	1097	40							
ОП.00.	Общепрофессиональные дисциплины				1341	447	894	446	446								
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					

ПМ 07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	4			240	80	160	80	80					160					
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии «Повар»			4	240	80	160	80	80					160					
УП 07	Учебная практика			4			72							72					
ПП. 07	Производственная практика			4										72					
	Всего часов обучения по циклам ППССЗ				6483	2163	4320												
УП.00	Учебная практика				28 нед.														
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)						1008												
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)				4 нед.			144										144	
ПА.00	Промежуточная аттестация				7 нед.														
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				6 нед.			216										216	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы				4 нед.			144										144	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы				2 нед.			72										72	
Всего																			
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)																			
Государственная (итоговая) аттестация																			
1. Программа базовой подготовки																			
1.1. Дипломный проект (работа)																			
Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего 4 нед.)																			
Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего 2 нед.)																			
										Всего									
										дисциплин и МДК	10	13	8	10	6	8	6	5	
										учебной практики	*	*	2	2	2	2	3	1	
										производст. практики / преддипл. практика	*	*	*	2	*	8	*	11	
										экзаменов	1	2	2	2	2	2	1	3	
										дифф. зачетов	6	10	7	8	3	10	3	8	
										зачетов	1	1	1	1	1	1	1	-	