



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИПТД

М.Е. Голышев Голышев М.Е.
"01" сентября 2016 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
"Институт пищевых технологий и дизайна" - филиал
ГБОУ ВО НГИЭУ

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: *техник-технолог*
Форма обучения - *очная*
Нормативный срок освоения ППССЗ - *3 года 10 мес.*
на базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный
год начала подготовки 2016

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ) ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)
			производственная практика	Преддипломная		Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы)		
1 курс	39				2 (72)			11	52
2 курс	30	4	5		2 (72)			11	52
3 курс	28	7	6		1 (36)			10	52
4 курс	23	1	5	4	2 (72)	4	2	2	43
Всего	120	12	16	4	7	4	2	34	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
						Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, час.				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Всего занятий	в том числе					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем				
			Лекций	Лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)														
3	ДЗ	Э	Эк	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20		
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательная подготовка					2106	702	1404	1022	382	0	576	828	0	0	0	0	0	0
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины					2048	683	1365	1003	362	0	560	805	0	0	0	0	0	0
ОУД.01.01	Русский язык			2		116	38	78	78			32	46						
ОУД.01.02	Литература		2			176	59	117	117			48	69						
ОУД.02	Иностранный язык		2			176	59	117	0	117		48	69						
ОУД.03	Математика			1,2		351	117	234	234			96	138						
ОУД.04	История		2*			176	59	117	117			46	71						
ОУД.05	Физическая культура		2			176	59	117	8	109		48	69						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2			105	35	70	70			32	38						
ОУД.07	Информатика			1,2		150	50	100	20	80		32	68						
ОУД.08	Физика		2			154	51	103	73	30		48	55						
ОУД.09	Химия		2			150	50	100	82	18		32	68						
ОУД.11	Обществознание		2*			84	28	56	56			32	24						
ОУД.12	Экономика		2			66	22	44	44				44						
ОУД.13	Право		1			51	17	34	34			34							
ОУД.15	Биология		2			117	39	78	70	8		32	46						
	Дисциплины по выбору					58	19	39	19	20		16	23						
УД.1.1.	Черчение	2				58	19	39	19	20		16	23						
УД.1.2.	Основы геометрических и графических построений	2				58	19	39	19	20		16	23						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					702	282	420	98	322	0	0	0	108	64	44	64	78	62
ОГСЭ.01	Основы философии		8			68	20	48	48									26	22
ОГСЭ.02	История		3			68	20	48	48				48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3	4,6,8			242	80	162	0	162			30	32	22	32	26	20	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3	4,6,8			324	162	162	2	160			30	32	22	32	26	20	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					313	103	210	120	90	0	0	0	128	82	0	0	0	0
ЕН.01.	Математика		3			72	24	48	30	18			48						
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		3			48	16	32	22	10			32						
ЕН.03.	Химия			4		193	63	130	68	62			48	82					
П.00	Профессиональный цикл					4374	1080	3294	1422	804	60	0	0	346	676	550	818	498	406
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					1071	351	720	528	192	0	0	0	112	46	88	226	130	118
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3		86	30	56	42	14			56						
ОП.02.	Физиология питания		6*			70	24	46	30	16						46			
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья		5			64	20	44	34	10						44			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)								
		З	ДЗ	Э*	Эк	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, час.					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								Всего занятий	в том числе			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
									Лекций	Лаб и практ. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)									
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20			
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20	
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6*			120	40	80	40	40							80			
ОП.05.	Метрология и стандартизация		7			115	37	78	68	10								78		
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности		8			85	27	58	50	8									58	
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		7	8		166	54	112	100	12								52	60	
ОП.08.	Охрана труда			5		64	20	44	34	10					44					
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности		6*			102	34	68	48	20							68			
ОП.10.	Техническое оснащение предприятий общественного питания			3		82	26	56	36	20				56						
ОП.11	Основы организации обслуживания		4			69	23	46	26	20					46					
ОП.12	Калькуляция и учет		6*			48	16	32	20	12							32			
ПМ.00	Профессиональные модули					3303	729	2574	894	612	60	0	0	234	630	462	592	368	288	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				3	286	70	216	86	58	0	0	0	216	0	0	0	0	0	
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					214	70	144	86	58				144						
УП.01	Учебная практика	3*						36						36						
ПП.01	Производственная практика	3*						36						36						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				5	349	79	270	94	68	0	0	0	0	198	72	0	0	0	
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		4*			241	79	162	94	68				162						
УП.02	Учебная практика	4						36						36						
ПП.02	Производственная практика	5						72								72				
ПМ.03.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				4	557	107	450	76	138	20	0	0	18	432	0	0	0	0	
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		4*			341	107	234	76	138	20			18	216					
УП.03	Учебная практика	4*						72						72						
ПП.03	Производственная практика	4*						144						144						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
						Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, час.			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Всего занятий	в том числе					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем				
			Лекций	Лаб и практ. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)														
З	ДЗ	Э	Эк	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20		
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				5	418	100	318	130	60	20	0	0	0	0	318	0	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5*			310	100	210	130	60	20					210			
УП.04	Учебная практика	5*						36								36			
ПП.04	Производственная практика	5*						72								72			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				6	280	54	226	68	50	0	0	0	0	0	226	0	0	
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов					172	54	118	68	50						118			
УП.05	Учебная практика	6*						36								36			
ПП.05	Производственная практика	6*						72								72			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения				8	522	130	392	180	84	20	0	0	0	0	0	0	104	288
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации		7,8			414	130	284	180	84	20							104	180
УП.06	Учебная практика							0											
ПП.06	Производственная практика	8						108											108
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"				6	246	30	216	42	30	0	0	0	0	0	72	144	0	0
МДК.07.01.	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"		5*			102	30	72	42	30					72				
УП.07	Учебная практика	6						144								144			
ПП.07	Производственная практика							0											
ПМ.08	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни				7	336	72	264	94	62	0	0	0	0	0	0	0	264	0
МДК.08.01	Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни		7			228	72	156	94	62								156	
УП.08	Учебная практика	7*						36										36	
ПП.08	Производственная практика	7*						72										72	
ПМ.09	Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического и социального питания				6	309	87	222	124	62	0	0	0	0	0	222	0	0	
МДК.09.01	Технология приготовления блюд диетического и социального питания					273	87	186	124	62						186			
УП.09	Учебная практика	6						36								36			
ПП.09	Производственная практика							0	0										
	ВСЕГО					7495	2167	5328	2662	1598	60	576	828	582	822	594	882	576	468

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
						Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, час.				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Всего занятий	в том числе					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем				
			Лекций	Лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)														
3	ДЗ	Э*	Эк	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20		
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20
ПДП	Преддипломная практика																		4 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация							4320											6 нед.
Консультации по 4 часа на чел.						Всего	Изучаемых дисциплин и МДК				576	828	510	570	414	594	468	360	
Государственная (итоговая) аттестация							Учебной практики				0	0	36	108	36	216	36	0	
1. Программа базовой подготовки							Производст. практики				0	0	36	144	144	72	72	108	
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломного							Преддипл. практики												144
Выполнение дипломного проекта с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)							Экзаменов				2	3	3	2	3	3	1	2	
Защита дипломного проекта с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)							Дифф. зачетов (без учета физической культуры и практик)				1	8	3	3	2	3	4	4	
							Зачетов				0	1	2	2	2	3	1	1	

*- комплексный дифференцированный зачет, комплексный зачет

(

864

) 4374

, 2916